

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института ветеринарной медицины

_____ Д.М. Максимович
15 мая 2025 г.



Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.08 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность **Государственный ветеринарный надзор**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Формы обучения – **очная, заочная**

Троицк
2025

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 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, направленность «Государственный ветеринарный надзор»

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

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Крыгин В.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 31.03.2025 г (протокол № 18).

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

 Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 14.05.2025 (протокол № 5).

Председатель Методической комиссии
Института ветеринарной медицины:
доктор ветеринарных наук, доцент

 Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки

 И.В. Шатрова



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП.....	8
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	8
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам.....	8
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	15
4.1.	Содержание дисциплины.....	15
4.2.	Содержание лекций.....	18
4.3.	Содержание лабораторных занятий.....	20
4.4.	Содержание практических занятий.....	20
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	21
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	23
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	24
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	24
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	25
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	25
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	27
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	27
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	28
	Лист регистрации изменений.....	190

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственного; технологического; организационно-управленческого.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, обоснования заключения об их качестве и безопасности и определения путей их использования, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- **изучить** нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления в зависимости от результатов экспертизы; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;

- **сформировать умения** по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления и обоснования их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы; обоснованию ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;

- **овладеть навыками** осуществления контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей; организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; участия в выполнении научных экспериментов.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.В.08, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – Н.1)

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	
<p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>	знания	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)
<p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.4)

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	
<p>ИД-1. ПК-2</p> <p>Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.</p>	знания	Обучающийся должен знать методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.1)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
<p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)
<p>ИД-3. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.3)
<p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	знания	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – Н.4)
<p>ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.5)
<p>ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>	знания	Обучающийся должен знать Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.6)
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – 3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.7)

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	
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	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – 3.2)
	умения	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 пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – Н.2)
ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (Б1.В.08).

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 10 зачетных единиц (ЗЕТ), 360 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения – в 4, 5, 6 семестрах.
- обучающимися заочной формы обучения – в 6, 7 семестрах.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	192	44
В том числе:		
Лекции (Л)	70	20
Лабораторные занятия (ЛЗ)	122	24
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	141	303
Контроль	27	13
Итого	360	360

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	ЛЗ		
Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убой животных и птицы						
1.1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	1,5			1	0,5
1.2.	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой	3,5	2		1	0,5
1.3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы	3,5	2		1	0,5
1.4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	8,5	2	4	2	0,5

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1.5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	12,5	2	8	2	0,5
1.6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	8,5	2	4	2	0,5
1.7	ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов и нутрий)	8,5	2	4	2	0,5
1.8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	3,5	2		1	0,5
1.9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	10,5	4	4	2	0,5
1.10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	9,5	8		1	0,5
1.11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	1,5			1	0,5
1.12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	1,5			1	0,5
1.13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	1,5			1	0,5
1.14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	1,5			1	0,5
1.15	Клеймение и маркировка мяса	3,5	2		1	0,5
Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных						
2.1.	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Методы обеззараживания продуктов убоя больных животных	9,5	2	4	3	0,5
2.2.	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	3,5	2		1	0,5
2.3	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе, медленных инфекциях	3,5	2		1	0,5
2.4	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	3,5	2		1	0,5
2.5	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	3,5	2		1	0,5
2.6	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	7,5	2	2	3	0,5
2.7	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях	2,5	1		1	0,5
2.8	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных	2,5	1		1	0,5
2.9	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	3,5	2		1	0,5
2.10	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	3,5	2		1	0,5
2.11	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1,5			1	0,5
2.12	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	1,5			1	0,5

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1,5			1	0,5
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1,5			1	0,5
Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы						
3.1	Пищевые токсикоинфекции	9,5	2	4	3	0,5
3.2	Пищевые токсикозы	4,5	2		2	0,5
3.3	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	1,5			1	0,5
Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов						
4.1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	3,5	2		1	0,5
4.2	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	8,5	2	4	2	0,5
4.3	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясopодуlктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	12,5	2	8	2	0,5
4.4	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	8,5	2	4	2	0,5
4.5	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	10,5		8	2	0,5
Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов						
5.1	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	17,5	1	12	4	0,5
5.2	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырря)	2,5	1		1	0,5
5.3	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	1,5			1	0,5
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	3,5	2		1	0,5
5.5	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	14,5	2	8	4	0,5
5.6	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	9,4	2	4	3	0,4
5.7	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	12,4		8	4	0,4

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	7,4		4	3	0,4
Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления						
6.1	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	8,4		4	4	0,4
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	7,4	2	2	3	0,4
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	7,4		4	3	0,4
6.4	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	1,4			1	0,4
6.5	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	7,4		4	3	0,4
6.6	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	7,4		4	3	0,4
6.7	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительного сырья и растительных продуктов непромышленного изготовления	7,4		4	3	0,4
6.8	ВСЭ раков	1,4			1	0,4
6.9	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1,4			1	0,4
Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках						
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	9,4		6	3	0,4
7.2	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	3,4	2		1	0,4
7.3	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	2,4			2	0,4
	Курсовая работа	27			27	x
	Контроль (зачеты)	12			12	x
	Контроль (экзамен)	x	x	x	x	27
	Итого	360	70	122	141	27

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы						
1.1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	4			4	х
1.2.	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой	4			4	х
1.3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы	4			4	х
1.4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	6	2		4	х
1.5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	10	2	4	4	х
1.6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	4			4	х
1.7	ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов и нутрий)	5			5	х
1.8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	5			5	х
1.9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	5			5	х
1.10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	5			5	х
1.11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	5			5	х
1.12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	5			5	х
1.13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	5			5	х
1.14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	5			5	х
1.15	Клеймение и маркировка мяса	7	2		5	х
Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных						
2.1.	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Методы обеззараживания продуктов убоя больных животных	11	2	4	5	х
2.2.	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	7	2		5	х
2.3	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе, медленных инфекциях	5			5	х
2.4	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	5			5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
2.5	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	5			5	х
2.6	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	9	2	2	5	х
2.7	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях	6	1		5	х
2.8	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных	3	1		2	х
2.9	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	3			3	х
2.10	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	5			5	х
2.11	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	5			5	х
2.12	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	5			5	х
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	5			5	х
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	5			5	х
Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы						
3.1	Пищевые токсикоинфекции	6			6	х
3.2	Пищевые токсикозы	6			6	х
3.3	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	5			5	х
Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов						
4.1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	5			5	х
4.2	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	5			5	х
4.3	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	5			5	х
4.4	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	5			5	х
4.5	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	5			5	х
Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов						
5.1	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	10	1	4	5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
5.2	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья)	6	1		5	х
5.3	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	5			5	х
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	7	2		5	х
5.5	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	5			5	х
5.6	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	5			5	х
5.7	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	5			5	х
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	5			5	х
Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления						
6.1	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	5			5	х
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	7	2		5	х
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	7		2	5	х
6.4	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	5			5	х
6.5	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	5			5	х
6.6	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	9		4	5	х
6.7	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительного сырья и растительных продуктов непромышленного изготовления	4			5	х
6.8	ВСЭ раков	4			5	х
6.9	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	4			5	х
Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках						
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	4			5	х
7.2	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	8		4	5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
7.3	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	4			5	х
	Курсовая работа	27			27	х
	Контроль (зачет)	4			х	4
	Контроль (экзамен)	9			х	9
	Итого	360	20	24	303	13

4 Структура и содержание дисциплины

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. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы

Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.

Животные и птица для убоя. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Транспортирование убойных животных и птицы. Сдача-приемка животных на боенских предприятиях. Предубойное содержание, предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.

Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя. Топография лимфатических узлов у различных видов животных. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных и птицы.

Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных животных.

Виды порчи мяса немикробного и микробного характера.

Определение видовой принадлежности мяса.

Определение степени свежести мяса.

ВСЭ пищевых животных жиров. Морфология и химия жирового сырья. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Порядок ВСЭ жиров.

ВСЭ субпродуктов. Классификация субпродуктов. Морфологический и химический состав различных видов субпродуктов, их пищевая ценность. Требования к качеству субпродуктов. Порядок ВСЭ субпродуктов.

ВСЭ крови и кровепродуктов. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Номенклатура кровепродуктов. Требования к их качеству. Порядок ВСЭ крови и кровепродуктов.

ВСЭ эндокринно-ферментного сырья. Номенклатура эндокринно-ферментного сырья, требования к его качеству. ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.

ВСЭ кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Пороки кишок. ВСЭ кишечного сырья.

ВСЭ кожевенно-мехового сырья. Классификация кожевенно-мехового сырья. Пороки шкур. ВСЭ кожевенно-мехового сырья. Клеймение шкур.

Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов.

Номенклатура технического сырья, требования к его качеству. Ветеринарно-санитарные требования. Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Порядок ВСЭ технического сырья и сухие кормов животного происхождения

ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий. ВСЭ продуктов убоя домашней птицы. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, морских млекопитающих животных.

Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.

Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде.

Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных

Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней

Методы определения мяса больных животных

Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.

Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (кишечная палочка, протей), а также *Campylobacter*, *Bacillus cereus*.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.

Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов

Биологические принципы консервирования мяса. Консервирующее действие низкой температуры. Характеристика охлажденного и замороженного мяса. Изменения в мясе при холодильной обработке и холодном хранении. Условия и сроки хранения охлажденного и замороженного мяса. ВСЭ мяса и мясопродуктов на холодильниках.

Консервирование мяса высокой температурой. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты баночных консервов. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов.

Консервирование мяса посолом и копчением. Общая характеристика колбасных изделий и копченостей. Классификация и ассортимент колбасных изделий и копченостей. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий и копченостей. Пороки и дефекты колбасных изде-

лий и копченостей. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий и копченостей.

Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент характеристика мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов.

Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов

Общая характеристика молока как пищевого продукта. Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. Влияние различных факторов на химический состав и свойства молока.

Требования ГОСТ и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока и молочных продуктов. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение.

Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров, больных маститом, его распознавание, ветеринарно-санитарная оценка.

Методы обеззараживания молока, полученного от больных животных. Пастеризация и стерилизация молока. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки. Новые методы обеззараживания молока.

Методы ВСЭ молока (определения товарных и санитарных показателей). Распознавание фальсификаций молока.

ВСЭ молочных продуктов. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов.

Кисломолочные продукты. Общая характеристика, классификация, пищевое и лечебно-диетическое значение. Требования к качеству кисломолочных продуктов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Сливочное масло. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству масла и методы его ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

Сыры. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству сыров и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки сыров и их предупреждение.

Молочные консервы. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству молочных консервов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.

Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

ВСЭ раков.

Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. Экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка яичных продуктов.

Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Классификация меда.

Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка меда.

Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. Правила отбора проб, методы ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка продуктов

Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на рынках

Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функции и задачи. Права и обязанности ветеринарных врачей ЛВСЭ рынка.

Требования к доставке на рынки пищевых продуктов и правила отбора проб, порядок ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Правила ВСЭ и оценки мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка.

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой	2	+
2	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание животных	2	+
3	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	2	+
4	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	2	+
5	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	2	+
6	ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов и нутрий)	2	+
7	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	+
8	ВСЭ субпродуктов	2	+
9	ВСЭ жирового сырья, крови и кровепродуктов	2	+
10	ВСЭ кишечного сырья	2	+
11	ВСЭ шкур животных	2	+
12	ВСЭ эндокринно-ферментного сырья	2	+
13	ВСЭ технического сырья и продуктов утилизации	2	+
14	Клеймение и маркировка мяса	2	+
15	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Методы обеззараживания продуктов убоя	2	+
16	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	2	+
17	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе	2	+
18	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	2	+
19	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	2	+
20	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях	2	+
21	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	2	+
22	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	2	+
23	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	2	+

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
24	Пищевые токсикоинфекции	2	+
25	Пищевые токсикозы	2	+
26	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	2	+
27	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	2	+
28	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	2	+
29	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	2	+
30	Химический состав и свойства молока. Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья)	2	+
31	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	2	+
32	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	2	+
33	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	2	+
34	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях	2	+
35	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	2	+
		70	20 %

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов	+
1	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса	2	+
2	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера	2	+
3	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Методы обеззараживания продуктов убоя	2	+
4	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	2	+
5	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	2	+
6	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных, при незаразных болезнях	2	+
7	Клеймение и маркировка мяса	2	+
8	Химический состав и свойства молока. Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья)	2	+
9	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	2	+
10	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях	2	+
	Итого	20	20 %

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Определение видовой принадлежности мяса	4	+
2	Исследование мяса на свежесть	8	+
3	ВСЭ мяса больных животных	4	+
4	ВСЭ мяса птицы	4	+
5	ВСЭ мяса кроликов	4	+
6	ВСЭ пищевых животных жиров	4	+
7	Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	4	+
8	ВСЭ мясных баночных консервов	4	+
9	ВСЭ копченых изделий из мяса	8	+
10	ВСЭ колбасных изделий	4	+
11	ВСЭ мясных полуфабрикатов	8	+
12	Определение товарных и санитарных показателей молока	12	+
13	ВСЭ кисломолочных продуктов	8	+
14	ВСЭ сыров	4	+
15	ВСЭ сливочного масла	4	+
16	ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	8	+
17	Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы.	4	+
18	Исследование рыбы на описторхоз	2	+
19	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
20	ВСЭ пищевых яиц	4	+
21	ВСЭ яичных продуктов	4	+
22	ВСЭ меда	4	+
23	ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления	4	+
24	ВСЭ пищевого сырья и продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственного рынка	6	+
	Итого	122	50 %

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Исследование мяса на свежесть	4	+
2	ВСЭ мяса больных животных	4	+
3	Определение товарных и санитарных показателей молока	4	
4	ВСЭ меда	4	+
5	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
6	ВСЭ пищевых яиц	2	+
7	ВСЭ пищевого сырья и продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственного рынка	4	+
	Итого	24	50 %

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к лабораторным занятиям	20	24
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	32	228
Подготовка к тестированию	30	24
Подготовка к собеседованию	20	-
Выполнение курсовой работы	27	27
Подготовка к промежуточной аттестации (зачетам)	12	-
Итого	141	303

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	1	4
2	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой	1	4
3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание животных	1	4
4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	2	4
5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	2	4
6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя большой птицы)	2	4
7	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больших кроликов)	2	5
8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	1	5
9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	2	5
10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	1	5
11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	1	5
12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	1	5
13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	1	5
14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	1	5
15	Клеймение и маркировка мяса	1	5
16	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Методы обеззараживания продуктов убоя больных животных	3	5
17	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	1	5
18	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе	1	5
19	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	1	5
20	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	1	5

		Количество часов	
21	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	3	5
22	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	1	5
23	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных	1	2
24	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях	1	3
25	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	1	5
26	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	1	5
27	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	1	5
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1	5
29	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1	5
30	Пищевые токсикоинфекции	3	6
31	Пищевые токсикозы	2	6
32	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	1	5
33	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	1	5
34	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	2	5
35	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясopодуKтоB. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	2	5
36	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	2	5
37	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	2	5
38	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	4	5
39	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья) и сливок	1	5
40	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	1	5
41	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	1	5
42	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	4	5
43	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	3	5
44	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	4	5
45	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	3	5
46	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	4	5
47	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	3	5
48	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	3	5
49	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как	1	5

		Количество часов	
	возможный источник инфекционных болезней человека и животных		
50	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	3	5
51	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	3	5
52	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления	3	5
53	ВСЭ раков	1	5
54	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1	5
55	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	3	5
56	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	1	5
57	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	2	5
58	Подготовка к зачетам	12	-
59	Курсовая работа	27	27
	Итого	141	303

5 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

Для обучающихся очной формы обучения:

1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 120 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк : ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 110 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

3 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 99 с. Режимы доступа : <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

4 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режимы доступа : <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

Для обучающихся заочной формы обучения:

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк : ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 84 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 88 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

3. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 24 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

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. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47758-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415067> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Резниченко, Л. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства : учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова. — Белгород : БелГАУ им. В.Я.Горина, 2020. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166488> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> (дата обращения: 12.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
3. Электронно-библиотечная система IPR SMART - <https://www.iprbookshop.ru/home.html>
4. Информационно-справочная система «Техэксперт».

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.

Для обучающихся очной формы обучения:

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 120 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 110 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

3. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 99 с. Режимы доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

4. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

Для обучающихся заочной формы обучения:

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 84 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 88 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

3. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 24 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

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

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- MyTestX10.2.

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows 10 Home-SingleLanguage 1.0.63.71, Microsoft Windows PRO 10 Russian.
2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 RussianAcademicOPEN 1 Li-censeNoLevel.
3. 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

Учебная аудитория № VII для проведения учебных занятий, оснащенная техническими средствами обучения.

Учебная аудитория – лаборатория экспертизы сырья и потребительских товаров № 255 для проведения учебных занятий, оснащенная техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Помещение № 057 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
- люминоскоп «Филин»;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- весы KERN;
- микроскопы Биомед-2;
- рефрактометр;
- электрическая плитка;
- центрифуга;
- 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.....	30
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	35
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.....	45
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	46
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	46
4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии.....	46
4.1.3 Собеседование.....	75
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	69
4.2.1 Зачет.....	69
4.2.2 Экзамен.....	74
4.2.3 Курсовая работа.....	86
5. Комплект оценочных материалов.....	89

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)	Обучающийся должен владеть навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
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 по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.4)	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.4)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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 методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – У.1)	Обучающийся должен владеть навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического осмотра животных и птицы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собесе-	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
	(Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)	при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)	дование.	
ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.3)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – 3.4)	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – Н.4)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 –	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.5)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
		У.5)			
ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.6)	Обучающийся должен уметь Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)	Обучающийся должен владеть навыками Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.6)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – 3.7)	Обучающийся должен уметь применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.7)	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.7)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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 доку-	Обучающийся должен знать про-	Обучающийся должен уметь со-	Обучающийся должен владеть	1. Устный опрос на лаборатор-	1. Зачет. 2. Курсовая работа.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ментацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – 3.2)	ответственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – У.2)	ления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – Н.2)	ном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	3. Экзамен.
ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – Н.3)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1 УК-2. Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.1	Обучающийся не знает действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.1	Обучающийся не умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями может выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.В.08, УК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 ПК-1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями может обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-4 ПК-1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями может обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1. ПК-2. Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.1	Обучающийся не знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся слабо знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинических признаков болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – У.1	Обучающийся не умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся слабо умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии
Б1.В.08, ПК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся слабо владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся свободно владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы

ИД-2. ПК-2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.2	Обучающийся не знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся слабо знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.2	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы

ИД-3. ПК-2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.3	Обучающийся не знает методов ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся слабо знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.3	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы

ИД-4. ПК-2. Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.4	Обучающийся не знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лаборатор-	Обучающийся слабо знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабо-	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает правила отбора проб сырья и продуктов живот-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и расти-

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	ных исследований	ракторных исследований	ного и растительного происхождения для лабораторных исследований	тельного происхождения для лабораторных исследований
Б1.В.08, ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся слабо умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся с незначительными затруднениями может применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий
Б1.В.08, ПК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-5. ПК-2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.5	Обучающийся не знает ветеринарно-санитарных правил и методов обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся слабо знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.5	Обучающийся не умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной эксперти	Обучающийся слабо умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экс	Обучающийся с незначительными затруднениями может организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области	Обучающийся умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	тизы и ветеринарной санитарии	пертизы и ветеринарной санитарии	ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	и ветеринарной санитарии
Б1.В.08, ПК-2 – Н.5	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-6. ПК-2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.6	Обучающийся не знает ветеринарно-санитарных правил и методов обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся слабо знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.6	Обучающийся не умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся слабо умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся с незначительными затруднениями может организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
Б1.В.08, ПК-2 – Н.6	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сы-	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продук-	Обучающийся владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сы-	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продук-

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	рья растительного происхождения при решении профессиональных задач	ции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	рья растительного происхождения при решении профессиональных задач	ции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-7. ПК-2. Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.7	Обучающийся не знает современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и базы данных, пакетов прикладных программ, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо знает современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – У.7	Обучающийся не умеет применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – Н.7	Обучающийся не владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкалы оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-3 – 3.2	Обучающийся не знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся слабо знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе
Б1.В.08, ПК-3 – У.2	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 пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	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 пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с некоторыми затруднениями может составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе
Б1.В.08, ПК-3 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и	Обучающийся слабо владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого	Обучающийся владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и гото-	Обучающийся свободно владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	вой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе

ИД-3 ПК-3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-3 – 3.3	Обучающийся не знает нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-3 – У.3	Обучающийся не умеет осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет составлять осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-3 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач 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, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 120 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 110 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

3. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 100 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

4. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 84 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

5. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 88 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

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 по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 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 лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Вопросы для устного опроса сообщаются обучающимся заранее, они приведены в методических разработках:

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 99 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 88 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

Вопросы для устного опроса на лабораторном занятии

Для обучающихся очной формы обучения

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	<p>Тема 1. Определение видовой принадлежности мяса</p> <p>1. В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса?</p> <p>2. Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?</p> <p>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?</p> <p>4. Как проводится проба варкой?</p> <p>5. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?</p> <p>6. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?</p> <p>7. Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон?</p> <p>8. От чего зависит коэффициент рефракции жира?</p> <p>9. В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?</p>	<p style="text-align: center;">ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p style="text-align: center;">ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p style="text-align: center;">ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p style="text-align: center;">ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр про-</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	10. В чем сущность реакции преципитации?	<p>дукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
2.	<p>Тема 2. Исследование мяса на свежесть</p> <p>1. В каких случаях определяется степень свежести мяса?</p> <p>2. Какие степени свежести мяса Вы знаете?</p> <p>3. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.</p> <p>5. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</p> <p>6. Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?</p> <p>7. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?</p> <p>8. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)?</p> <p>9. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?</p> <p>10. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
3.	<p>Тема 3. ВСЭ мяса птицы</p> <p>1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований.</p> <p>2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы?</p> <p>3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</p> <p>4. Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете?</p> <p>5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести?</p> <p>6. Что характеризует кислотное число жира?</p> <p>7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?</p> <p>8. Чем измеряется перекисное число жира?</p> <p>9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?</p> <p>10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?</p>	<p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
4.	<p>Тема 4. ВСЭ мяса кроликов</p> <p>1. Опишите правила отбора проб мяса кроликов для исследований.</p> <p>2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса кроликов?</p> <p>3. Как поступают с мясом кроликов, если по результатам органолептического исследования оно признано свежим, сомнительной свежести, несвежим?</p> <p>4. Какие биохимические показатели мяса кроликов определяются при оценке степени его свежести?</p> <p>5. Сколько ЛЖК содержится в мясе кроликов различной степени свежести?</p> <p>6. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса кроликов различной степени свежести?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p>

№ п/п	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
5.	<p>Тема 5. ВСЭ пищевых животных жиров</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тары? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? 4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров? 5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным. 6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести. 7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими? 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
6.	<p>Тема 6. ВСЭ мяса больных животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 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? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных? 5. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного? 7. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса? 8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больно- 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.</p> <p>ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продук-</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>го животного.</p> <p>9. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?</p> <p>10. Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.</p>	<p>ции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
7.	<p>Тема 7. Исследование мяса на трихинеллез</p> <p>1. Какие виды животных болеют трихинеллезом?</p> <p>2. Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез?</p> <p>3. Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете?</p> <p>4. Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани?</p> <p>5. В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез?</p> <p>6. Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл?</p> <p>7. Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны?</p> <p>8. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе.</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
8.	<p>Тема 8. Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций</p> <p>1. Какие органы и ткани отбирают от туши животного для бактериологического исследования?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>2. С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо?</p> <p>3. Как провести серологическую типизацию сальмонелл?</p> <p>4. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл?</p> <p>5. Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов?</p> <p>6. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо?</p> <p>7. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы?</p> <p>8. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах?</p>	<p>ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
9.	<p>Тема 9. ВСЭ мясных баночных консервов</p> <p>1. Опишите 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. Какие показатели определяют при теххимических испытаниях консервов?</p> <p>5. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов.</p> <p>6. Что характеризует показатель кислотности мясных консервов?</p> <p>7. В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 10. ВСЭ копченых изделий из мяса</p> <p>1. Какие органолептические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных?</p> <p>2. Опишите органолептические показатели изделия из мяса сомнительной свежести.</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>3. Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса сомнительной свежести.</p> <p>4. Какие физико-химические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных?</p> <p>5. Опишите методику определения массовой доли жира в изделиях из мяса.</p> <p>6. Для каких изделий из мяса регламентирован показатель массовой доли влаги?</p> <p>7. В каких случаях изделия из мяса не допускаются в свободную реализацию, а подлежат промышленной переработке?</p>	<p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 11. ВСЭ колбасных изделий</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 технокимических испытаниях колбасных изделий?</p> <p>6. Как поступают с колбасой сомнительной свежести?</p> <p>7. Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 12. ВСЭ мясных полуфабрикатов</p> <p>1. Опишите правила отбора проб мясных рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>2. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов.</p> <p>3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных рубленых полуфабри-</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-</p>

№ п/п	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>катов?</p> <p>4. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях мясных полуфабрикатов?</p> <p>5. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных рубленых полуфабрикатов в зависимости от правил отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>6. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов в тесте.</p> <p>7. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных полуфабрикатов в тесте?</p> <p>8. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях мясных полуфабрикатов в тесте?</p> <p>9. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте в зависимости от результатов их экспертизы.</p>	<p>дения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 13. Определение товарных и санитарных показателей молока</p> <p>1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?</p> <p>2. Что такое молоко-сырье?</p> <p>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</p> <p>4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?</p> <p>5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?</p> <p>6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?</p> <p>7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 14. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)</p> <p>1. В каких случаях кисломолочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>2. Опишите правила отбора проб кисломолочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных продуктов?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели доброкаче-</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>ственной сметаны и творога.</p> <p>5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях кисломолочных продуктов?</p> <p>6. Как определяется массовая доля влаги в твороге?</p> <p>7. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?</p>	<p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 15. ВСЭ сыров</p> <p>1. В каких случаях сыры не допускаются к реализации?</p> <p>2. Опишите правила отбора проб сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе сыров?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели доброкачественного сыра.</p> <p>5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях сыров и брынзы?</p> <p>6. Как определяется массовая доля влаги в сыре?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 16. ВСЭ молочных консервов</p> <p>1. Какие органолептические показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов?</p> <p>2. Каким образом восстанавливаются сухие молочные консервы?</p> <p>3. Как определяется титруемая кислотность молочных консервах?</p> <p>4. Как определить массовую долю влаги в сухих и сгущенных молочных консервах?</p> <p>5. Как определить группу чистоты молочных консервов?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	<p>6. Что такое индекс растворимости сухих молочных консервов? Как он определяется?</p> <p>7. На какой органолептический показатель молочных консервов влияет размер кристаллов молочного сахара? Как определить размер кристаллов лактозы в молочных консервах?</p> <p>8. Перечислите варианты ветеринарно-санитарной оценки молочных консервов в зависимости от результатов их экспертизы.</p>	<p>зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 17. ВСЭ сливочного масла</p> <p>1. В каких случаях масло не допускают к реализации?</p> <p>2. Опишите правила отбора проб масла для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масло?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели доброкачественного масла.</p> <p>5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях масла?</p> <p>6. Как определяется массовая доля влаги в масле?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 18. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы</p> <p>1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?</p> <p>2. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.</p> <p>3. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести.</p> <p>5. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</p> <p>6. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
		<p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 19. Исследование рыбы на описторхоз</p> <p>1. Опишите цикл развития описторхисов.</p> <p>2. Какие вида животных болеют описторхозом?</p> <p>3. Кто является дефинитивным и промежуточным хозяевами описторхисов?</p> <p>4. Рыба каких видов поражается метацеркариями описторхисов?</p> <p>5. Опишите методику исследования рыбы на описторхоз.</p> <p>6. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки рыбы, пораженной описторхисами.</p> <p>7. Опишите методы обеззараживания рыбы, больной описторхозом.</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 20. ВСЭ пищевых яиц</p> <p>1. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</p> <p>2. Чем отличается диетическое яйцо от столового?</p> <p>3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</p> <p>4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</p> <p>5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</p> <p>6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?</p> <p>7. Какие показатели определяют при овоскопировании</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	яиц? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?	<p>зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 21. ВСЭ яичных продуктов</p> <p>1. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов? 2. Как определяется вкус сухих яичных продуктов? 3. Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов? 4. Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах 5. Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность. 6. Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим показателям?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 22. ВСЭ меда</p> <p>1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка? 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? 3 Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда. 4. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда? 5. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? 6. В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения? 7. Какие вида фальсификаций меда Вы знаете?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	8. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим или физико-химическим показателям?	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 23. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления 1. Какие растительные продукты разрешено реализовывать на рынках? 2. Как определяют внешний вид и цвет муки? 3. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 4. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете? 5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей? 6. Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел? 7. Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла 8. Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 24. ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка 1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия? 6. Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок? 7. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
	рынке?	<p>ний, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>

Для обучающихся заочной формы обучения

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	<p>Тема 1. Исследование мяса на свежесть</p> <p>1. В каких случаях определяется степень свежести мяса?</p> <p>2. Какие степени свежести мяса Вы знаете?</p> <p>3. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?</p> <p>4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.</p> <p>5. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</p> <p>6. Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?</p> <p>7. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?</p> <p>8. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ выжатки)?</p> <p>9. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?</p> <p>10. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
2.	<p>Тема 2. ВСЭ мяса больных животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 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? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных? 5. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного? 7. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса? 8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного. 9. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете? 10. Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса. 	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1. ПК-2</p> <p>Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
3.	<p>Тема 3. Исследование мяса на трихинеллез</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие виды животных болеют трихинеллезом? 2. Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез? 3. Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете? 4. Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани? 5. В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез? 6. Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл? 7. Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны? 8. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе. 	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
		<p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
4.	<p>Тема 4. Определение товарных и санитарных показателей молока</p> <p>1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?</p> <p>2. Что такое молоко-сырье?</p> <p>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</p> <p>4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?</p> <p>5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?</p> <p>6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?</p> <p>7. В чем суть редуказного метода определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
5.	<p>Тема 5. ВСЭ пищевых яиц</p> <p>1. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</p> <p>2. Чем отличается диетическое яйцо от столового?</p> <p>3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</p> <p>4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</p> <p>5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</p> <p>6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?</p> <p>7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</p> <p>8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4. ПК-2</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
		<p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
6.	<p>Тема 6. ВСЭ меда</p> <p>1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка?</p> <p>2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?</p> <p>3. Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда.</p> <p>4. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда?</p> <p>5. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?</p> <p>6. В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения?</p> <p>7. Какие виды фальсификаций меда Вы знаете?</p> <p>8. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим или физико-химическим показателям?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
7.	<p>Тема 7. ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка</p> <p>8. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>9. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p> <p>10. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p> <p>11. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p> <p>12. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?</p> <p>13. Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок?</p> <p>14. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?</p>	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующим</p>

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
		<p>щими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p style="text-align: center;">ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие 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, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<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, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.3 Собеседование (для обучающихся очной формы обучения)

Собеседование используется для оценки качества освоения **обучающимся очной формы обучения** основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. За время изучения дисциплины (4,5,6 семестры обучения) проводится дважды в каждом семестре во внеурочное время в рамках текущего контроля знаний по результатам освоения учебного материала разделов дисциплины, изучаемых в соответствующем семестре.

Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк : ФГБОУ ВО Южно-Уральский

ГАУ, 2023. – 99 с. Режимы доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;) предварительно доводятся до их сведения. Они приведены в таблице.

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Семестр 4	
	<p style="text-align: center;">Собеседование 1</p> <p>Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Транспортирование убойных животных и птицы. 2. Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия. 3. Предубойное содержание животных и птицы. 4. Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. 5. Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы. 6. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш различных видов животных, птицы. 7. Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав. 8. Классификация мяса. 9. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса. 10. Методы определения видовой принадлежности мяса. 11. Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий. 12. Морфологический и химический состав мяса птицы. 13. Методы определения видовой принадлежности мяса. 14. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных. 15. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение). 16. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям. 17. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям. 18. Определение степени свежести мяса птицы. 19. Определение степени свежести мяса кроликов. 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 21. Ветеринарное клеймение мяса. 22. Товароведческая маркировка мяса. <p style="text-align: center;">Собеседование 2</p> <p style="text-align: center;">Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы</p> <p style="text-align: center;">Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикоинфекции, вызываемые <i>Cl.perfringens</i>, <i>Vac.cereus</i>. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикоз, вызываемый <i>Cl.botulinum</i>. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 	<p style="text-align: center;">ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p style="text-align: center;">ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p style="text-align: center;">ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p style="text-align: center;">ИД-1. ПК-2</p> <p>Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.</p> <p style="text-align: center;">ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-3. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание,</p>

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. 18. Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий. 19. Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий. 20. Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов.	утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
2	Семестр 5	
	<p style="text-align: center;">Собеседование 1</p> <p style="text-align: center;">Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных</p> 1. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туляремии. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при актиномикозе. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при столбняке и злокачественном отеке. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней. 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пастереллезе. 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре. 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при медленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС). 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе. 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе. 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдельных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой животных. 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животновод-	<p style="text-align: center;">ИД-1 УК-2</p> Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <p style="text-align: center;">ИД-1 ПК1</p> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения <p style="text-align: center;">ИД-4 ПК-1</p> Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы <p style="text-align: center;">ИД-1. ПК-2</p> Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. <p style="text-align: center;">ИД-2. ПК-2</p> Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач <p style="text-align: center;">ИД-3. ПК-2</p> Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач <p style="text-align: center;">ИД-4. ПК-2</p> Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач <p style="text-align: center;">ИД-5. ПК-2</p> Проводит обеззараживание,

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>ства при отравлениях животных.</p> <p>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при обработке животных фармпрепаратами.</p> <p>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоактивном заражении.</p> <p>27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных.</p> <p>28. Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация конфискатов.</p> <p style="text-align: center;">Собеседование 2</p> <p style="text-align: center;">Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов</p> <p>1. Химический состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.</p> <p>2. Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока и молочных продуктов.</p> <p>3. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение.</p> <p>4. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека.</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.</p> <p>6. Методы обеззараживания молока.</p> <p>7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей).</p> <p>8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей).</p> <p>9. Виды фальсификаций молока и методы их распознавания.</p> <p>10. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты.</p> <p>11. Классификация и ассортимент молочных продуктов.</p> <p>12. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов.</p> <p>13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.</p> <p>14. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров.</p> <p>15. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров.</p> <p>16. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла.</p> <p>17. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла.</p> <p>18. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов.</p> <p>19. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов.</p> <p>20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов.</p>	<p>утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>
3	Семестр 6	
	<p style="text-align: center;">Собеседование 1</p> <p style="text-align: center;">Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления</p> <p>1. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав куриного яйца.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарные требования к пищевому яйцу домашней птицы.</p> <p>3. Классификация товарных яиц по ГОСТ.</p> <p>4. Пороки яиц.</p> <p>5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.</p> <p>6. Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов.</p> <p>7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих яичных продуктов.</p> <p>8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы жидких яичных продук-</p>	<p style="text-align: center;">ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p style="text-align: center;">ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>тов.</p> <p>9. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.</p> <p>10. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.</p> <p>11. Методы исследования рыбы на свежесть.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях.</p> <p>14. Исследование рыбы на описторхоз.</p> <p>15. Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>16. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.</p> <p style="text-align: center;">Собеседование 2</p> <p style="text-align: center;">Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления</p> <p>1. Характеристика меда как пищевого продукта. Химический состав меда, его пищевая ценность, лечебно-диетические свойства.</p> <p>2. Классификация меда.</p> <p>3. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда.</p> <p>4. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</p> <p>5. Органолептическое исследование меда.</p> <p>6. Лабораторные методы исследования меда.</p> <p>7. Фальсификации меда и способы их распознавания.</p> <p>8. Номенклатура продуктов растительного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика.</p> <p>9. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.</p> <p>10. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих овощей и фруктов.</p> <p>11. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных овощей и фруктов.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов и бахчевых культур.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарная экспертиза семян и орехов.</p> <p>14. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел непромышленного изготовления.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала.</p> <p>16. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и крупы.</p>	<p>тального происхождения</p> <p style="text-align: center;">ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p style="text-align: center;">ИД-1. ПК-2</p> <p>Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.</p> <p style="text-align: center;">ИД-2. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-3. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p style="text-align: center;">ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>

Оценка по итогам собеседования объявляется обучающемуся непосредственно после ответа. Критерии оценивания ответа обучающегося на собеседовании приведены в таблице.

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.

Шкала	Критерии оценивания
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.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет

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

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

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или директора Института 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 директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

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

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

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

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

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 печат-

ных 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.

Вопросы к зачетам для обучающихся очной формы обучения

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
Вопросы для зачета по итогам изучения дисциплины в 4-м семестре		
1.	Случаи, при которых определяется видовая принадлежность мяса.	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.	
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практи-
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим показателям	
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим показателям	
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мя-	

	са	
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	<p>ке методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции ИД-3 ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микрофлоры (посев на МПА прогретого бульона)	
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (посев на среду Эндо)	
24.	Методы морфологической типизации сальмонелл	
25.	Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы	
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	
29.	Технохимические испытания мясных консервов	
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы	
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса	
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы	
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	
39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на свежесть	
40.	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на свежесть	
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	
43.	Правила отбора проб рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы	
44.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов	
45.	Органолептическое исследование мясных рубленых полуфабрикатов	
46.	Физико-химические исследования мясных рубленых полуфабрикатов	
47.	Правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветеринарно-санитарной экспертизы	
48.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов в тесте	
49.	Органолептическое исследование мясных полуфабрикатов в тесте	
50.	Физико-химические исследования мясных полуфабрикатов в тесте	
Вопросы для зачета по итогам изучения дисциплины в 5-м семестре		
1.	Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и</p>
2.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока	
3.	Способы консервирования проб молока, взятых для ветеринарно-санитарной экспертизы	
4.	Органолептическое исследование молока	
5.	Определение массовой доли жира в молоке	
6.	Определение массовой доли белка и казеина в молоке	
7.	Определение массовой доли СОМО в молоке	

8.	Определение плотности молока	растительного происхождения ИД-4 ПК-1
9.	Определение титруемой кислотности молока	
10.	Определение группы чистоты молока	
11.	Определение бактериальной обсемененности молока редуктазной пробой	
12.	Определение качества молока с помощью приборов «Лактан» и «Клевер»	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-1. ПК-2
13.	Распознавание фальсификаций молока.	
14.	Отбор проб кисломолочных напитков для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
15.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных напитков.	ИД-2. ПК-2
16.	Органолептическое исследование кисломолочных напитков.	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
17.	Физико-химические исследования кисломолочных напитков	
18.	Отбор проб сметаны для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ИД-3. ПК-2
19.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сметаны	
20.	Органолептическое исследование сметаны	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
21.	Физико-химические исследования сметаны	
22.	Отбор проб творога для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ИД-4. ПК-2
23.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы творога	
24.	Органолептическое исследование творога	Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
25.	Физико-химические исследования творога	
26.	Отбор проб сычужных сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ИД-5. ПК-2
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров	
28.	Органолептическое исследование сычужных сыров	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
29.	Физико-химические исследования сычужных сыров	
30.	Отбор проб сливочного масла для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ИД-6. ПК-2
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла	
32.	Органолептическое исследование сливочного масла	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
33.	Физико-химические исследования сливочного масла – определение массовой доли влаги и жира	
34.	Физико-химические исследования сливочного масла – определение кислотности	ИД-7. ПК-2
35.	Физико-химические исследования сливочного масла – определение термостойкости	
36.	Отбор проб сгущенных молочных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов	
38.	Органолептическое исследование сгущенных молочных консервов	ИД-2 ПК-3
39.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение массовой доли влаги и сухих веществ	
40.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение массовой доли жира	Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
41.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение титруемой кислотности	
42.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение группы чистоты	ИД-3 ПК-3
43.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение размеров кристаллов лактозы	
44.	Отбор проб сухих молочных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
45.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов	
46.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов – определение массовой доли влаги	
47.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов – определение массовой доли жира	
48.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов – определение титруемой кислотности	

49.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов – определение группы чистоты	
50.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консервов – определение растворимости	

Вопросы к зачету для обучающихся заочной формы обучения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Случаи, при которых определяется видовой принадлежность мяса.	ИД-1 УК-2
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	ИД-4 ПК-1
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	ИД-1. ПК-2
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	ИД-2. ПК-2
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим показателям	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	ИД-3. ПК-2
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим показателям	ИД-4. ПК-2
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	ИД-5. ПК-2
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микрофлоры (посев на МПА прогретого бульона)	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (посев на среду Эндо)	
24.	Методы морфологической типизации сальмонелл	ИД-6. ПК-2
25.	Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	ИД-7. ПК-2
29.	Технохимические испытания мясных консервов	Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса	данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач 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 ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы	
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	
39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на свежесть	
40.	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на свежесть	
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	

Критерии ответа обучающего на зачете приведены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное раскрытие вопроса (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.

4.2.2. Экзамен

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

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

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

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

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

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в

день проведения экзамена или утром следующего дня.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

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

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

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

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

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Предмет, цели, задачи и содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Связь с другими науками	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	Транспортирование убойных животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
3.	Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
4.	Предубойное содержание животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
5.	Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
6.	Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш различных видов животных, птицы	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
7.	Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав. Факторы, влияющие на химический и морфологический состав мяса	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
8.	Классификация мяса	
9.	Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса	
10.	Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий	
11.	Морфологический и химический состав мяса птицы	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
12.	Методы определения видовой принадлежности мяса	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
13.	Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
14.	Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение)	
15.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
16.	Определение степени свежести мяса по биохимическим и микроскопическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
17.	Определение степени свежести мяса птицы	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
18.	Определение степени свежести мяса кроликов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
		Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
19.	Пищевые болезни людей и их классификация	ИД-1 УК-2
20.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
21.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой	ИД-4 ПК-1
22.	Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
23.	Токсикоз, вызываемый <i>Cl.botulinum</i>	ИД-3 ПК-3
24.	Микотоксикозы	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
25.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы	
26.	Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
27.	Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве	ИД-1 УК-2
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе	ИД-1. ПК-2
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
32.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней	ИД-2. ПК-2
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туляремии	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе	ИД-1 ПК1
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе	ИД-5. ПК-2
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
38.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве	
39.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при актиномикозе	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины		
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при столбняке и злокачественном отеке		
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней		
42.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней		
43.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пастереллезе		
44.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре		
45.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при медленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС)		
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе		
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней		
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе		
49.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при инфекционных и инвазионных болезнях		
50.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях		
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтухи, кетоз, остеодистрофия)		
52.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, различных болезнях отдельных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой животных		ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при отравлениях животных и обработке фармпрепаратами		ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоактивном заражении		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
55.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных		ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
56.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи		
57.	Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация ветеринарных конфискатов		ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

№	Оценочные средства		Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины		
58.	Ветеринарное клеймение мяса		ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
59.	Товароведческая маркировка мяса		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
60.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров		ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
61.	Методы определения доброкачественности пищевых животных жиров		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
62.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов		ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
63.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
64.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
65.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
66.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья		ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
67.	Ветеринарно-санитарная экспертиза технического сырья и сухих кормов		ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
		уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
68.	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
69.	Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
70.	Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
71.	Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
72.	Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
73.	Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
74.	Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
75.	Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
76.	Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
77.	Методы ветсанэкспертизы копченых изделий из мяса	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
78.	Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
79.	Требования к качеству мясных полуфабрикатов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
80.	Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
		дований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
81.	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока. Влияние различных факторов на химический состав и свойства молока	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
82.	Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока. Пороки молока и их предупреждение	
83.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных	
84.	Методы обеззараживания молока	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
85.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей)	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
86.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
87.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований
88.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	
89.	Ветеринарно-санитарная экспертиза коровьего масла	

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
90.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	Код и наименование индикатора компетенции дований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
91.	Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
92.	Классификация товарных яиц по ГОСТ	
93.	Пороки яиц	
94.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
95.	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яичных продуктов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
96.	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ядовитые рыбы	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
97.	Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
98.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
99.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	<p>Код и наименование индикатора компетенции</p> <p>продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
100.	Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
101.	Характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Классификация меда	<p>ИД-4 ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
102.	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы меда	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
103.	Номенклатура продуктов растительного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>
104.	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Устройство и оборудование. Права и обязанности сотрудников	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного проис-</p>

№	Оценочные средства	
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
105.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки мяса и мясных продуктов в ЛВСЭ на рынке	<p>Код и наименование индикатора компетенции</p> <p>хождения</p> <p>ИД-3. ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-6. ПК-2</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-2 ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-4. ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
106.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки молока и молочных продуктов в ЛВСЭ на рынке	
107.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов в ЛВСЭ на рынке	
108.	Понятие об автоматизированной системе «Меркурий». Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде	<p>ИД-7. ПК-2</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p>

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося на экзамене представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;

Шкала	Критерии оценивания
тельно)	<ul style="list-style-type: none"> - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2.3. Курсовая работа

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

Задание по курсовой работе выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком ее сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений).

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

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

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

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

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

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

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

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

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

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

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

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсовой работы.

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

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

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

График (этапы) выполнения курсовой работы

Этап выполнения курсовой работы	Код и наименование индикатора компетенции
1. Выбор темы курсовой работы	ИД-1 УК-2
2. Формулирование цели и задач выполнения курсовой работы.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3. Поиск и изучение литературных источников и нормативной документации по теме курсовой работы	ИД-4 ПК-1
4. Анализ и систематизация изученной информации	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
5. Составление текста основной части (обзора литературы) курсовой работы	ИД-7. ПК-2
6. Составление заключения, формулирование выводов по результатам выполнения курсовой работы	Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
7. Оформление курсовой работы согласно требованиям соответствующих методических указаний	ИД-2 ПК-3
8. Представление курсовой работы для проверки преподавателю. Защита курсовой работы.	Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерная тематика курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при парагриппе крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вирусной диарее крупного рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при везикулярной болезни свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при парвовирусной инфекции.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтеровирусном гастроэнтерите свиней
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при скрепи овец.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите свиней.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энцефаломиелите лошадей.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при злокачественной катаральной горячке.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауэски.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гриппе свиней.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гемофильном полисерозите.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при репродуктивном респираторном синдроме свиней.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при хламидиозе свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя инфекционном атрофическом рините свиней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при колиэктеротоксемии.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при мыте.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при повальном воспалении легких крупного рогатого скота
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ку-лихорадке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при африканской чуме свиней.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гриппе птиц.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при онхоцеркозе лошадей.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пироплазмидозах.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нематодозах.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при бруцеллезе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при ящуре.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза технических сырья и сухих кормов.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых изделий из мяса.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и сметаны.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких и сухих яйцепродуктов.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

При выполнении и оформлении курсовой работы обучающие используют методические разработки:

1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 23 с. Режимы доступа : <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 24 с. Режимы доступа : <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> ;

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Спецификация.....	91
2. Тестовые задания.....	115
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.....	165

1. Спецификация

1.1 Назначение комплекта оценочных материалов (далее – КОМ)

Наименование УГС/УГСН – 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Направленность – Государственный ветеринарный надзор.

1.2 Нормативное основание отбора содержания

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г., № 939.

Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н.

1.3 Общее количество тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ИД-1 УК-2	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	20
ИД-1 ПК-1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	16
ИД-4 ПК-1	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	16
ИД-1. ПК-2	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.	16
ИД-2. ПК-2	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	16
ИД-3. ПК-2	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	16
ИД-4. ПК-2	Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	16
ИД-5. ПК-2	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	16
ИД-6. ПК-2	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	16
ИД-7. ПК-2	Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	16

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	16
ИД-3 ПК-3	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	16
Всего		196

1.4 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1-20
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	ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	21-36
		ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	37-52
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 рас-	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.	53-68
		ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	69-84
		ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья	85-100

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
	<p>тительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных</p>	растительного происхождения при решении профессиональных задач	
		ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	101-116
		ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	117-132
		ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	133-148
		ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	148-164
ПК-3.	<p>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</p>	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	165-180
		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	181-196

1.5 Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения (мин)
УК-2	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		2	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		3	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		4	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		5	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		6	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		7	Задание комбинированного типа с выбором нескольких	Базовый	3

		вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов		
8		Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
9		Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
10		Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
11		Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
12		Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
13		Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
14		Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
15		Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
16		Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
17		Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
18		Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
19		Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
20		Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10

ПК-1	ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	21	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		22	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		23	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		24	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		25	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		26	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		27	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		28	Задание закрытого	Повышенный	5

			типа на установление соответствия		
		29	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		30	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		31	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		32	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		33	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		34	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		35	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		36	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-1	ИД-4 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	37	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		38	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		39	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		40	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3

			ванного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа		
		41	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		42	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		43	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		44	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		45	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		46	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		47	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		48	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		49	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		50	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10

		51	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		52	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-1	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.	53	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		54	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		55	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		56	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		57	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		58	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		59	Задание комбинированного типа с выбором нескольких	Базовый	3

			вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов		
		60	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		61	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		62	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		63	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		64	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		65	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		66	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		67	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		68	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	69	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		70	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		71	Задание комбинированного типа с выбором одного пра-	Базовый	3

			вильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа		
		72	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		73	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		74	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		75	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		76	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		77	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		78	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		79	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		80	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		81	Задание закрытого типа на установле-	Повышенный	5

			ние последовательности		
		82	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		83	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		84	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	85	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		86	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		87	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		88	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		89	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		90	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с	Базовый	3

			обоснованием выбора ответов		
		91	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		892	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		93	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		94	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		95	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		96	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		97	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		98	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		99	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		100	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	101	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		102	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных	Базовый	3

			ных и обоснованием ответа		
		103	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		104	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		105	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		106	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		107	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		108	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		109	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		110	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		111	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		112	Задание закрытого	Повышенный	5

			типа на установление последовательности		
		113	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		114	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		115	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		116	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	117	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		118	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		119	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		120	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		121	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3

		122	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		123	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		124	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		125	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		126	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		127	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		128	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		129	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		130	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		131	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		132	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при	133	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3

решении профессиональных задач	134	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	135	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	136	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	137	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	138	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	139	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	140	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	141	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	142	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5

		143	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		144	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		145	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		146	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		147	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		148	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-2	ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	149	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		150	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		151	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		152	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		153	Задание комбинированного типа с вы-	Базовый	3

			бором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов		
		154	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		155	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		156	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		157	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		158	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		159	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		160	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		161	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		162	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		163	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		164	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Составляет произ-	165	Задание комбинированного типа с вы-	Базовый	3

<p>водственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>		бором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа		
	166	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	167	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	168	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
	169	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	170	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	171	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	172	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	173	Задание закрытого	Повышенный	5

			типа на установление соответствия		
		174	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		175	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		176	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		177	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		178	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		179	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		180	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ПК-3	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	181	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		182	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		183	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		184	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из	Базовый	3

		четырёх предложенных и обоснованием ответа		
	185	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	186	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	187	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
	188	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	189	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	190	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
	191	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
	192	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
	193	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
	194	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
	195	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
	196	Задание открытого	Высокий	10

			типа с развернутым ответом		
--	--	--	-------------------------------	--	--

1.6 Сценарии выполнения тестовых заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько ответов, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание закрытого типа на установление соответствия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БАВ или 135).
Задание открытого типа с развернутым ответом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие, компактные формулировки. 4. В случае расчётной задачи, записать решение и ответ.

1.7 Система оценивания выполнения тестовых заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 2	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 3	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 4	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

1.8 Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

Для выполнения тестовых заданий дополнительных материалов и оборудования не требуется.

2 Тестовые задания

ИД-1 УК-2. *Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.*

Задание 1.

Прочитайте задание, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Укажите порядок осмотра голов, органов, туш КРС:

1) голова, селезенка, легкие, сердце, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;

2) голова, сердце, легкие, печень, селезенка, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;

3) голова, легкие, селезенка, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;

4) голова, печень, почки, сердце, легкие, селезенка, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша.

Задание 2.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

В каких случаях проводится исследование лимфоузлов туши убойного животного?

1) в любом случае;

2) при подозрении на инфекционную болезнь;

3) при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь;

4) при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.

Задание 3.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Биохимическими и микроскопическим исследованиями мяса нельзя определить состояние животного перед убоем в случае,

1) если для экспертизы не представлены внутренние органы;

2) если мясо сомнительной свежести;

3) если мясо плохо обескровлено;

4) если мясо было заморожено.

Задание 4.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Показатель рН мышечной ткани больного животного составляет:

1 5,0...5,4;

2 5,5...5,7;

3 5,8...6,2;

4 6,3...6,5

Задание 5.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Для бактериологического исследования мяса берут:

- 1) лимфоузлы, селезенку, почку, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка;
- 2) пробы мышечной ткани, часть печени с желчным пузырем, головной мозг;
- 3) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку;
- 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, содержимое желудочно-кишечного тракта;
- 5) часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость.

Задание 6.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Вирусологическое исследование включает:

- 1) гематологическое исследование, биопробу, выделение вируса;
- 2) биопробу, люминисцентную микроскопию, аллергическую реакцию;
- 3) выделение вируса, люминисцентную микроскопию
- 4) гематологическое исследование, серологические реакции, аллергические реакции;
- 5) серологические реакции, биопробу.

Задание 7.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При диагностике инфекционных болезней проводят:

- 1) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательные лабораторные исследования;
- 2) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя;
- 3) клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательные лабораторные исследования;
- 4) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательное бактериологическое исследование;
- 5) при необходимости – лабораторные исследования.

Задание 8.

Признаками воспаления являются:

- 1) покраснение, уменьшение в объеме, повышение местной температуры, боль, нарушение функции
- 2) покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры;
- 3) покраснение, увеличение в объеме, снижение местной температуры, боль, нарушение функции
- 4) покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры, потеря чувствительности, нарушение функции;
- 5) боль, нарушение функции.

Задание 9.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 1) отбор проб мяса для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ;
- 3) биохимические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 10.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов:

- 1) отбор проб консервов для экспертизы;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) бактериологический анализ;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы консервов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 11.

Установите правильную последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) определение наличия фальсификаций;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы мёда.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 12.

Установите правильную последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы колбасного изделия:

- 1) отбор проб колбасного изделия для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ колбасного изделия;
- 3) органолептическое исследование колбасного изделия;
- 4) физико-химические исследования колбасного изделия;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы колбасного изделия.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	4	2	5
---	---	---	---	---

Задание 13.

Установите соответствие между видом воспалительного процесса и его характеристикой: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид воспалительного процесса	Характеристика
А) Флегмона	1) гнойное воспаление со скоплением гнойного экссудата в естественных полостях организма
Б) Катаральное воспаление	2) разновидность фибринозного воспаления
В) Эмпиема	3) воспаление слизистых оболочек
Г) Крупозное воспаление	4) разлитое гнойное воспаление

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	1	2

Задание 14.

Установите соответствие между видами атрофии и причинами их возникновения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид атрофии	Характеристика
А) Функциональная	1) возникает при недостаточном кровоснабжении органов и тканей
Б) Циркуляторная	2) возникает при механическом сдавливании органов и тканей
В) Нейротическая	3) возникает при недостаточной функциональной нагрузке на органы и ткани
Г) Компрессорная	4) возникает при нарушении иннервации органа или ткани

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 15.

Установите соответствие названий видов нарушений кровообращения и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид нарушений кровообращения	Характеристика
А) Инфаркт	1) закупорка кровеносных сосудов инородными предметами
Б) Эмболия	2) прижизненное образование кровяных сгустков внутри кровеносных сосудов
В) Петехия	3) некроз, возникающий в результате прекращения доступа крови в участок какого-либо органа
Г) Тромбоз	4) точечное кровоизлияние в покровные ткани

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

Задание 16.

Установите соответствие названий типов воспаления и их определений: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Тип воспаления	Признаки
А) Катаральное	1)) за пределы кровеносных сосудов выходят лейкоциты
Б) Серозное	2) за пределы кровеносных сосудов выходят эритроциты
В) Гнойное	3) воспаление слизистых оболочек
Г) Геморрагическое	4) за пределы кровеносных сосудов выходит плазма крови

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 17.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса-говядины у него выявлены признаки порчи: потемнение мышечной ткани и затхлый запах (признаки мяса сомнительной свежести). Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.

Задание 18.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя крупного рогатого скота обнаружены изменения, характерные для туберкулёза: очаги казеозного некроза в лёгких, печени и лимфоузлах. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 19.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя мелкого рогатого скота обнаружены изменения, характерные для эхинококкоза: эхинококковые пузыри в лёгких и печени. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 20.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя крупного рогатого скота обнаружены изменения, характерные для ящура: афты и эрозии на слизистой оболочке ротовой полости, на языке, вымени. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

Задание 21.

Прочитайте задание, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Показатель рН мышечной ткани животного, убитого в агональном состоянии составляет:

- 1) 5,5...5,7;
- 2) 5,8...6,2;
- 3) 6,3...6,4;
- 4) 6,5 и более.

Задание 22.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Коэффициент кислотность-окисляемость мяса больных животных составляет:

- 1) 0,15-0,2;
- 2) 0,2-0,4;
- 3) 0,05-0,15;
- 4) 0,4-0,6.

Задание 23.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Гематологическое исследование проводится при диагностике:

- 1) бруцеллеза;
- 2) сальмонеллеза;
- 3) лейкоза;
- 4) трихинеллеза.

Задание 24.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При исследовании продуктов убоя на трихинеллез пробы отбирают из:

- 1) паренхиматозных органов массой по 100 г от каждого;
- 2) правой и левой ножек диафрагмы, массой по 60 г каждая;
- 3) мышц шеи, лопатки, бедра массой не менее 200 г;
- 4) пораженных органов.

Задание 25.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При экспертизе овощей, корнеклубнеплодов, бахчевых культур определяются:

- 1) массовая доля воды;
- 2) титруемая кислотность;
- 3) органолептические показатели;
- 4) содержание нитритов;
- 5) содержание нитратов.

Задание 26.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Разрешено реализовывать на продовольственных рынках растительную продукцию:

- 1) квашеную капусту;
- 2) закатанные в банки огурцы и томаты;
- 3) овощные салаты;
- 4) сушеные пластинчатые грибы;
- 5) сухое плодово-ягодное вино.

Задание 27.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При подозрении на отравление в лабораторию посылают:

- 1) пробы мышечной ткани, лимфоузлы туши;
- 2) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, ножки диафрагмы, содержимое желудка;
- 3) пробы мышечной ткани, кусочки внутренних органов, головной мозг, содержимое желудка;
- 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, ножки диафрагмы, содержимое желудка и мочевого пузыря;
- 5) кусочки внутренних органов, содержимое желудка.

Задание 28.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 6) отбор проб мяса для экспертизы;
- 7) бактериологический анализ;
- 8) биохимические исследования;
- 9) органолептическое исследование;
- 10) заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 29.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы овощной продукции в лаборатории ВСЭ рынка:

- 1) отбор проб продукта для экспертизы;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) определение содержания нитратов;
- 4) анализ содержания сопроводительного документа;
- 5) заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы консервов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	1	2	3	5
---	---	---	---	---

Задание 30.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) определение наличия фальсификаций;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы мёда.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 31.

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе молока, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Титруемая кислотность	1) кг/м ³
Б) Плотность	2) класс
В) Механическая загрязнённость	3) °Г
Г) Микробная обсеменённость	4) группа

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 32.

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной растительного масла, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Перекисное число	1) кг/м ³
Б) Кислотное число	2) процент
В) Массовая доля влаги	3) мг КОН на 1 г
Г) Плотность	4) ммоль О ₂ на 1 кг

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	2	1

Задание 33.

Установите соответствие вариантов ветеринарно-санитарной оценки мяса по результатам его ветеринарной ветеринарно-санитарной экспертизы и определениями вариантов этой оценки: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Оценка мяса	Что делать с мясом
А) Свободная реализация	1) подлежит переработке на кормовую муку или техническую продукцию
Б) Признано условно годным для пищевых целей	2) может использоваться для пищевых целей без ограничений, в том числе свободно реализовываться в торговой сети или перерабатываться на любые мясопродукты

В) Подлежит утилизации	3) подлежит сжиганию или обеззараживанию в биотермической яме
Г) Подлежит уничтожению	4) подлежит обеззараживанию путём переработки на мясные продукты, вырабатываемые с применением высоких температур, в некоторых случаях – путём замораживания и посола

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	1	3

Задание 34.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Обнаружены признаки фальсификации в партии молока: содержание казеина и жиров не соответствует заявленным стандартам. Необходимо определить, является ли молоко фальсифицированным и установить возможные причины. Опишите порядок действий ветеринарного судебного эксперта.

Задание 35.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При экспертизе мясных продуктов (например, колбас или фарша) выявлены признаки порчи, а также наличие посторонних примесей и бактерий, вызывающих опасность для здоровья человека. Требуется определить причину порчи и степень их безопасности. Опишите порядок действий ветеринарно-санитарного эксперта.

Задание 36.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе плановой ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке была проверена партия сушеных орехов (арахис). При визуальном осмотре обнаружены поврежденные и проросшие орехи, а также присутствие посторонних примесей в виде частиц земли и камешков. В лабораторных исследованиях были определены следующие показатели:

- визуально: наличие проросших орехов и посторонних примесей.
- кислотное число — 4,5 мг КОН/г (при допустимом не более 3,0 мг КОН/г)

На основании результатов проведённых исследований ответьте, допустить или запретить реализацию данной партии орехов на рынке? Почему?

ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Задание 37.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Наиболее точным методом распознавания видовой фальсификации мяса из перечисленных является...

- 1) определение длины и толщины пучков мышечных волокон;
- 2) качественная реакция на гликоген;
- 3) определение индекса рефракции жира;

4) определение температуры плавления и застывания жира.

Задание 38.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При ветеринарно-санитарной экспертизе мяса кроликов на доброкачественность в нем определяют:

- 1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину рН;
- 2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы.
- 3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность;
- 4) активность кислой фосфатазы, величину рН, количество ЛЖК.

Задание 39.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При ветеринарно-санитарной экспертизе степень свежести мяса определяют при помощи:

- 1) качественной реакции на гликоген;
- 2) реакции на продукты белкового распада в бульоне;
- 3) реакции преципитации;
- 4) реакции на кислую фосфатазу.

Задание 40.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При ветеринарно-санитарной экспертизе показатель рН мышечной ткани определяется с целью установления:

- 1) видовой принадлежности мяса;
- 2) возраста животного;
- 3) состояния животного в момент убоя;
- 4) пола животного.

Задание 41.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых животных жиров с сомнительной доброкачественностью определяют:

- 1) активность пероксидазы;
- 2) кислотное число;
- 3) содержание летучих жирных кислот;
- 4) активность кислой фосфатазы;
- 5) пероксидное число жира.

Задание 42.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе варёных колбасных изделия устанавливают...

- 1) массовую долю влаги;
- 2) перекисное число жира;

- 3) активность щелочной фосфатазы;
- 4) содержание углеводов;
- 5) активность кислой фосфатазы.

Задание 43.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы полукопчёных колбасных изделий в них определяют:

- 1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;
- 2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли;
- 3) массовую долю белка;
- 4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира;
- 5) остаточную активность кислой фосфатазы.

Задание 44.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 1) отбор проб мяса для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ;
- 3) биохимические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 45.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов:

- 1) отбор проб консервов для экспертизы;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) бактериологический анализ;
- 5) заключение по результатам экспертизы консервов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 46.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарной судебной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) определение наличия фальсификаций;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам экспертизы мёда.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 47.

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе молока, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Титруемая кислотность	1) кг/м ³
Б) Плотность	2) класс
В) Механическая загрязнённость	3) °Г
Г) Микробная обсеменённость	4) группа

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 48.

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе мёда, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Кислотность	1) мг/кг
Б) Диастазная активность	2) процента
В) Массовая доля влаги	3) ед. Готе
Г) Количество оксиметил-фурфуурола	4) нормальные градусы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	2	1

Задание 49.

Установите соответствие вариантов ветеринарно-санитарной оценки мяса по результатам его судебной ветеринарно-санитарной экспертизы и определениями вариантов этой оценки: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Оценка мяса	Что делать с мясом
А) Свободная реализация	1) подлежит переработке на кормовую муку или техническую продукцию
Б) Признано условно годным для пищевых целей	2) может использоваться для пищевых целей без ограничений, в том числе свободно реализовываться в торговой сети или перерабатываться на любые мясопродукты

В) Подлежит утилизации	3) подлежит сжиганию или обеззараживанию в биотермической яме
Г) Подлежит уничтожению	4) подлежит обеззараживанию путём переработки на мясные продукты, вырабатываемые с применением высоких температур, в некоторых случаях – путём замораживания и посола

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	1	3

Задание 50.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе ветеринарно-санитарной экспертизы партии мясных консервов, произведённых на мясоконсервном предприятии, были проведены были получены результаты:

Визуальный осмотр: консервные банки без повреждений, крышки плотно запаяны, на поверхности отсутствуют признаки порчи или вздутия.

Микробиологический анализ: в образцах обнаружены бактерии рода *Clostridium botulinum* в количестве 2×10^3 КОЕ/г (при допустимом уровне не более 10 КОЕ/г).

На основании приведённых данных необходимо ответить:

1. Можно или нельзя допустить данную партию к реализации? Почему?
2. Какие мероприятия необходимо провести на предприятии для исключения выпуска продукции с такими ветеринарно-санитарными характеристиками?

Задание 51.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе ветеринарно-санитарной экспертизы партии творога, произведённого на молокоперерабатывающем предприятии, были проведены следующие исследования:

Визуальный осмотр: упаковка целая, без повреждений, на поверхности творога отсутствуют посторонние включения и признаки порчи.

Микробиологический анализ: в образцах обнаружены бактерии рода *Lactobacillus* – 1×10^4 КОЕ/г.

На основании приведённых результатов исследований ответьте:

1. Можно или нельзя допустить данную партию творога к реализации? Почему?
2. Назовите возможные причины повышенной микробной обсеменённости продукта.
3. Какие меры необходимо принять для обеспечения выпуска предприятием продукции с высокими ветеринарно-санитарными характеристиками?

Задание 52.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе ветеринарно-санитарной экспертизы партии свежемороженой рыбы, поступившей на реализацию, были получены результаты:

Визуальный осмотр: рыба без повреждений, на поверхности отсутствуют посторонние включения, слизь прозрачная.

Микробиологический анализ: в образцах обнаружены бактерии рода *Pseudomonas* — 5×10^4 КОЕ/г (при допустимом уровне не более 10^3 КОЕ/г).

Биохимический анализ: уровень pH – 6,2 (при допустимом значении не выше 6,0).

На основании приведённых исследований ответьте:

1. Можно или нельзя допустить данную партию к реализации? Почему?
2. Какие факторы могут быть причинами повышенного микробного обсеменения

продукта и повешенного уровня pH?

3. Какие меры необходимо принять для обеспечения высоких ветеринарно-санитарных характеристик продукта?

ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.

Задание 53.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за

- 1) 1 сутки до убоя животного;
- 2) 2 суток до убоя животного;
- 3) 3 суток до убоя животного;
- 4) 5 суток до убоя животного

Задание 54.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:

- 1) 1 суток;
- 2) 2 суток;
- 3) 3 суток;
- 4) 5 суток.

Задание 55.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;
- 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;
- 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;
- 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.

Задание 56.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Цель предубойного осмотра животных и птицы:

- 1) выявление больных животных перед убоем, установление диагноза;
- 2) выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и запрет на убой животных;
- 3) выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, или запрет на убой животных;
- 4) выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реализации мяса.

Задание 57.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Запрещена переработка на мясо животных:

- 1) больных ящуром;
- 2) больных сапом;
- 3) больных пастереллёзом;
- 4) моложе 14-дневного возраста;
- 5) с клиническими признаками туберкулёза.

Задание 58.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного ящуром, у него обнаруживают

- 1) признаки пневмонии;
- 2) желтушность видимых слизистых оболочек;
- 3) афтозные поражения на языке, коже вымени;
- 4) увеличение поверхностных лимфатических узлов;
- 5) воспалительные и некротические процессы в области копыт.

Задание 59.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного лейкозом, у него обнаруживают

- 1) признаки пневмонии
- 2) желтушность видимых слизистых оболочек
- 3) афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей
- 4) увеличение поверхностных лимфатических узлов.
- 5) анемичность видимых слизистых оболочек, очаговые выпадения волос.

Задание 60.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 1) отбор проб мяса для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ;
- 3) биохимические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 61.

Установите правильную последовательность этапов предубойного осмотра животных и птицы:

- 1) сбор анамнестических данных;
- 2) термометрия;
- 3) клинический осмотр;
- 4) анализ содержания сопроводительного ветеринарного документа;
- 5) заключение по результатам предубойного осмотра скота.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	1	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 62.

Клинический осмотр крупного рогатого скота проводится следующим порядке:

- 1) осмотр кожного, шерстного покрова, видимых слизистых оболочек;
- 2) термометрия;
- 3) исследование наружных лимфоузлов;
- 4) оценка габитуса;
- 5) заключение по результатам осмотра.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	1	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 63.

Установите соответствие между наименованиями болезней и их характерными клиническими признаками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Патология	Клинические признаки
А) Бруцеллез	1) афтозные поражения на языке, вымени
Б) Лейкоз	2) увеличение, вздутие нижней челюсти со свищами, увеличение, уплотнение языка
В) Ящур	3) аборт, задержание последа
Г) Актиномикоз	4) увеличение, поверхностных лимфоузлов тела, но они холодные и безболезненные

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 64.

Установите соответствие между видом убойных животных и птицы и нормальной температурой их тела: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Куры	1) 38,5-39,5 °С
Б) Крупный рогатый скот	2) 39-40 °С
В) Свиньи	3) 38-39 °С
Г) Мелкий рогатый скот	4) 41-42 °С

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	1	2

Задание 65.

Установите соответствие между названиями незаразных патологий печени и их типичными клиническими признаками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Патология	Клинические признаки
А) Гепатит	1) печень увеличена, безболезненна, признаки паренхиматозной желтухи
Б) Гепатоз	2) печень увеличена, болезненна, признаки паренхиматозной желтухи
В) Цирроз	3) печень увеличена, безболезненна
Г) Амилоидоз	4) печень увеличена или уменьшена, безболезненна, признаки паренхиматозной желтухи

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

Задание 66.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При предубойном клиническом осмотре крупного рогатого скота у животного выявлены следующие признаки: угнетение, бледность видимых слизистых оболочек, слабые сердечная и дыхательная деятельность, снижение температуры тела до 36°C, животное слабо реагирует на внешние раздражители. Сделать заключение о состоянии животного и возможности его переработки на мясо.

Задание 67.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При предубойном осмотре у овцы обнаружены угнетение, судороги, повышенная температура (40°C), а также кровоизлияния на видимых слизистых оболочках. Каковы действия ветеринарного врача-ветсанэксперта в этой ситуации?

Задание 68.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При предубойном клиническом осмотре крупного рогатого скота у животного выявлены следующие признаки: истощение, кашель, слизисто-гнойные истечения из носовых отверстий, увеличение, бугристость, малая подвижность и безболезненность поверхностных лимфоузлов тела. Сделать заключение о состоянии животного и возможности его переработки на мясо.

ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Задание 69.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При сибирской язве основными видами патологических процессов являются

- 1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез;
- 2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез;
- 3) фибринозное, гнойное воспаление;
- 4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах.

Задание 70.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются:

- 1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;
- 2) геморрагический диатез, острый сплениит, серозно-геморрагическая пневмония;
- 3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких;
- 4) инфаркты в почках, гнойная пневмония

Задание 71.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют:

- 1) термостойкость;
- 2) массовую долю белка;
- 3) сыропригодность;
- 4) наличие пастеризации.

Задание 72.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:

- 1) с сульфидной коррозией;
- 2) с химическим бомбажем;
- 3) с микробиологическим бомбажем;
- 4) с закисанием.

Задание 73.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:

- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
- 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
- 3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе;
- 4) массовые доли жира, белка;
- 5) тируемую кислотность.

Задание 74.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:

- 1) определение массовой доли влаги;
- 2) реакция с нейтральным красным;
- 3) определение содержания летучих жирных кислот;
- 4) реакция на кислую фосфатазу;
- 5) определение наличия продуктов распада белков в мясном бульоне.

Задание 75.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При диагностировании рожи у свиней продукты убоя без патологических изменений в случае отсутствия в них сальмонелл

- 1) подлежат утилизации;
- 2) перерабатываются на стерилизованные консервы;
- 3) перерабатываются на вареные колбасы;
- 4) перерабатываются на колбасные хлебы;
- 5) выпускаются без ограничений;

Задание 76.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы молока-сырья:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) определение санитарных показателей;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) заключение по результатам экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	4	2	5
---	---	---	---	---

Задание 77.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц:

- 1) отбор проб яиц для экспертизы;
- 2) определение микробиологических показателей;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) анализ содержания сопроводительного документа;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	1	3	4	2
---	---	---	---	---

Задание 78.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) анализ содержания сопроводительного документа;
- 3) физико-химические исследования ;

- 4) определение показателей санитарной безопасности;
- 5) органолептическое исследование.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	5	3	4
---	---	---	---	---

Задание 79.

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарном экспертизе пищевых яиц, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Чем измеряется
А) Диетическое, столовое яйцо	1) отношение высоты яйца к его диаметру
Б) Категория	2) миллиметры
В) Высота воздушной камеры	3) граммы
Г) Индекс яйца	4) дни хранения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	2	1

Задание 80.

Установите соответствие между названиями пороков куриных яиц и их описанием: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок	Характеристика
А) Миражное	1) яйца, в которых произошло частичное смешивание желтка с белком
Б) Выливка	2) содержимое пищевого яйца окрашено в оранжево-красный цвет в результате смешивания желтка с белком или белка с кровью
В) Тумак	3) яйцо, изъятые из инкубаторов как неоплодотворенное
Г) Красюк	4) яйца с темным, непрозрачным содержимым

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 81.

Установите соответствие между категорией мяса-свинины и формой клейма, которыми они маркируются: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Категория	Форма клейма
-----------	--------------

А) Первая	1) квадратная
Б) Вторая	2) прямоугольная
В) Третья	3) треугольная
Г) Четвёртая	4) круглая

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	3	2

Задание 82.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарном осмотре говяжьей туши обнаружено наличие абсцессов в мышечной ткани, а также её потемнение и присутствие постороннего неприятного запаха. Обоснуйте ветеринарно-санитарную оценку мяса.

Задание 83.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При осмотре партии куриных яиц перед реализацией на рынке в ней выявлены яйца с трещинами и пятнами на скорлупе. Обоснуйте ветеринарно-санитарную оценку продукта.

Задание 84.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В процессе ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней обнаружены признаки парвовирусного миокардита: уплотнение и изменение окраски сердечной мышцы, наличие кровоизлияний в скелетной мускулатуре. Можно или нельзя допустить такое мясо к реализации? Почему?

ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Задание 85.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:

- 1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам
- 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина
- 3) повышение относительной влажности воздуха при хранении
- 4) прорастание глазков клубней.

Задание 86.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть

- 1) допустимая, недопустимая;
- 2) сорная, вредная, зерновая;
- 3) физическая, химическая;
- 4) механическая, биологическая.

Задание 87.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть

- 1) не более 3 %;
- 2) 3-5 %;
- 3) не более 5 %;
- 4) не менее 5 %.

Задание 88.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

В квашенной капусте рассола должно быть не более

- 1) 5 %;
- 2) 15 %;
- 3) 25 %;
- 4) 50 %.

Задание 89.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе массовая доля влаги определяется в:

- 1) пряностях;
- 2) картофеле;
- 3) муке;
- 4) соленых овощах;
- 5) фруктах.

Задание 90.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Показатель кислотности определяется в:

- 1) крупах;
- 2) муке;
- 3) грибах;
- 4) картофеле;
- 5) квашеных овощах.

Задание 91.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют

- 1) плотность;
- 2) массовую долю поваренной соли;
- 3) наличие посторонних примесей;
- 4) массовую долю сухих веществ;
- 5) кислотность в пересчете на молочную кислоту.

Задание 92.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы солёных огурцов, реализуемых на рынке:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) оценка состояния тары;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) заключение по результатам экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 93.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы муки в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка:

- 1) отбор проб муки для экспертизы;
- 2) оценка состояния тары;
- 3) визуальный осмотр;
- 4) исследование на наличие насекомых-вредителей;
- 5) физико-химические испытания;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 94.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы овощей в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка:

- 1) органолептическое исследование;
- 2) отбор проб для экспертизы;
- 3) определение содержания нитратов;
- 4) определение содержания ксенобиотиков (при необходимости);
- 5) оформление разрешительного талона на реализацию на территории рынка;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 95.

Установите соответствие между описанием пороков и дефектов растительной продукции и санитарной оценкой этой продукции при наличии данных пороков и дефектов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок или дефект	Санитарная оценка
А) Повышенное содержание нитратов	1) зачистка и промпереработка
Б) Механические повреждения	2) возвращение владельцу
В) Загрязнение землёй	3) уничтожение
Г) Картофель, поражённый раком	4) утилизация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	2	3

Задание 96.

Установите соответствие между группой пластинчатых грибов, разрешенных к реализации на рынке, и их названиями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Группа грибов	Название грибов
А) I	1) волнушка
Б) II	2) опёнок, сыроежка, шампиньон
В) III	3) груздь, рыжик
Г) IV	4) вёшенка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	2	4

Задание 97.

Установите соответствие между названием растительной пищевой продукции и объёмом (массой) пробы, которую отбирают в лаборатории ВСЭ на рынке для их экспертизы количеством: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Продукт	Объём пробы для экспертизы
А) Солено-квашенные продукция с рассолом	1) 100 см ³
Б) Картофель	2) 100 г
В) Масло растительное	3) 150 г (рассола не менее 100 см ³)
Г) Орехи	4) 2-3 клубня

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 98.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При осмотре зерна пшеницы выявлены признаки поражения плесенью, а на поверхности обнаружены темные пятна и неприятный запах. Можно или нельзя допустить такое зерно к реализации на рынке? Почему?

Задание 99.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе ветеринарно-санитарной экспертизы партии овощей выявлено содержание в них нитратов, превышающее предельно допустимый уровень. Обоснуйте санитарную оценку продуктов.

Задание 100.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В процессе ветеринарно-санитарной экспертизы партии зерна установлено повышенное содержание в нём влаги. Обоснуйте санитарную оценку продукта.

ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Задание 101.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, при температуре молока 24 °С к показателю плотности необходимо внести поправку:

- 1) $-0,4 \text{ кг/м}^3$;
- 2) $+0,4 \text{ кг/м}^3$;
- 3) $-2,4 \text{ кг/м}^3$;
- 4) $+2,4 \text{ кг/м}^3$.

Задание 102.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Радиологический контроль пищевых продуктов включает:

1) отбор проб из партии пищевых продуктов; измерение активности радионуклидов в пробах продуктов; расчет результатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности;

2) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности радионуклидов в счетных образцах; расчет результатов измерений; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности;

3) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности радионуклидов в счетных образцах; расчет результатов измерений и погрешности исследований; дезактивацию продуктов;

4) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности радионуклидов в счетных образцах; расчет результатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности

Задание 103.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:

- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
- 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;

- 3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;
- 4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность

Задание 104.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:

- 1) 50 г;
- 2) 100 г;
- 3) 250г;
- 4) 500г

Задание 105.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При определении бактериальной обсемененности молока редуктазным методом используются

- 1) формалин;
- 2) метиленовый синий;
- 3) сычужный фермент;
- 4) фенолфталеин;
- 5) резазурин

Задание 106.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Для установления степени свежести рыбы используются лабораторные методы:

- 1) реакция преципитации;
- 2) реакция на пероксидазу с вытяжкой из жабр;
- 3) реакция на пероксидазу с вытяжкой из мышечной ткани;
- 4) определение показателя рН мышечной ткани;
- 5) реакция на щелочную фосфатазу с вытяжкой из жабр

Задание 107.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При лабораторных исследованиях растительных масел определяют

- 1) плотность;
- 2) перекисное число;
- 3) наличие посторонних примесей;
- 4) массовую долю сухих веществ;
- 5) кислотное число.

Задание 108.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной колбасного изделия:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) анализ содержания сопроводительного документа;
- 3) бактериологический анализ;
- 4) органолептической исследование;

5) физико-химические испытания.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	4	5	3
---	---	---	---	---

Задание 109.

Установите правильную последовательность этапов экспертизы мясного полуфабриката:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) анализ содержания сопроводительного документа;
- 3) органолептическое исследование в сыром виде;
- 4) органолептическое исследование после тепловой обработки;
- 5) физико-химические испытания;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	5	4
---	---	---	---	---

Задание 110.

Установите правильную последовательность этапов лабораторных исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе меда:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) приготовление рабочих растворов;
- 3) определение массовой доли влаги;
- 4) определение наличия фальсификаций;
- 5) физико-химические исследования.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	2	5	4
---	---	---	---	---

Задание 111.

Установите соответствие между описанием показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе молока, и методов их определения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Метод определения
А) Плотность	1) редуктазный метод
Б) Кислотность	2) реакция на фосфатазу
В) Микробная обсеменённость	3) ареометрический метод
Г) Наличие пастеризации	4) титриметрический метод

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 112.

Установите соответствие между описанием показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе мёда, и методов их определения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Метод определения
А) Массовая доля влаги	1) микроскопический метод
Б) Кислотность	2) метод инкубирования раствора мёда в присутствии крахмала с последующим добавлением йода
В) Диастазная активность	3) рефрактометрический метод
Г) Пыльцевой состав	4) титриметрический метод

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	2	1

Задание 113.

Установите соответствие между описанием показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе творога, и методов их определения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Метод определения
А) Массовая доля влаги	1) титриметрический метод
Б) Кислотность	2) сернокислотный метод
В) Массовая доля жира	3) реакция с розоловой кислотой
Г) Фальсификация содой	4) с помощью аппарата Чижовой (АПС-2)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	2	3

Задание 114.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При бактериологическом исследовании мяса в нём выявлено наличие бактерий рода *Salmonella*. Какие лабораторные методы используются для их обнаружения и как интерпретировать данный результат?

Ответ:

1. Обнаружение *Salmonella* включает посев образца мяса на селективные среды (например, среду Эндо), инкубацию при определённых температурах, а затем идентификацию по морфологическим, серологическим и биохимическим свойствам.

2. При наличии сальмонелл в продукте убоя животного все внутренние органы подлежат утилизации, а мясная туша перерабатывается на стерилизованные консервы, колбасные хлеба или проваривается.

Задание 115.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При исследовании молока выявлено содержание соматических клеток выше допустимой нормы. Каким лабораторным методом определяется этот показатель и как интерпретировать данный результат?

Ответ:

1. Количество соматических клеток в молоке определяют визуально по изменению его консистенции или с применением специальных счетчиков после добавления в продукт препарата «Мастоприм».

2. Повышенное содержание соматических клеток в молоке свидетельствует о наличии воспалительного процесса в вымени (мастит) или периода лактации в который молоко для пищевых целей не используется (первые и последние 7 дней лактации). При повышенном количестве соматических клеток молоко для пищевых целей запрещено. Окончательная ветеринарно-санитарная оценка молока проводится после установления причины изменения показателя.

Задание 116.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе лабораторного анализа мёда выявлено наличие в нём пестицидов, содержание которых превышает предельно допустимый уровень. Какие методы используются для определения пестицидов в мёде и как интерпретировать данный результат?

Ответ:

1. Для определения пестицидов в мёде применяют методы газовой хроматографии с масс-спектрометрией (ГХ-МС) или жидкостной хроматографии с ультрафиолетовым или масс-спектрометрическим детектором (ВЭЖХ-МС).

2. При установлении превышения нормативных значений содержания пестицидов мёд для пищевых целей непригоден и подлежит утилизации.

ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Задание 117.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо с признаками плесневения:

- 1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;
- 2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;
- 3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;
- 4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.

Задание 118.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо сомнительной свежести подлежит

- 1) свободной реализации;
- 2) промпереработке;
- 3) утилизации;
- 4) дополнительному лабораторному исследованию.

Задание 119.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При обнаружении трихинелл

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют;
- 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой;
- 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой

Задание 120.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При эхинококкозе

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях;
- 3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;
- 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.

Задание 121.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:

- 1) красюк;
- 2) насечка;
- 3) выливка;
- 4) малое пятно;
- 5) тумак.

Задание 122.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании мяса, является:

- 1) симбиоз микроорганизмов;
- 2) метабиоз микроорганизмов;
- 3) антагонизм микроорганизмов;
- 4) паразитизм микроорганизмов.
- 5) ценобиоз микроорганизмов.

Задание 123.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При вынужденном убое животного продукты убоя:

- 1) утилизируются;

- 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя;
- 3) перерабатываются на стерилизованные консервы;
- 4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно;
- 5) перерабатываются на колбасные хлебы или провариваются.

Задание 124.

Установите правильную последовательность повышения температуры (от низкой к высокой) при разных способах обеззараживания продуктов убоя:

- 1) изготовление стерилизованных консервов;
- 2) изготовление варёных, варено-копчёных колбас;
- 3) изготовление колбасных хлебов;
- 4) изготовление пастеризованных консервов;
- 5) проварка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	4	5	1
---	---	---	---	---

Задание 125.

Установит правильную последовательность этапов обеззараживания продуктов убоя:

- 1) выбор способа обеззараживания продуктов убоя;
- 2) ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя;
- 3) ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя;
- 4) постановка диагноза болезни;
- 5) обеззараживание продуктов убоя;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	4	3	1	5
---	---	---	---	---

Задание 126.

Установите правильную последовательность действий ветеринарно-санитарного эксперта на боенском предприятии при подозрении на наличие у убитого животного диагноза «сибирская язва»:

- 1) отбор материала для бактериологического анализа;
- 2) изоляции продуктов убоя животного, подозреваемого в заболевании сибирской язвой;
- 3) микроскопическое исследование продуктов убоя;
- 4) обеззараживание проваркой продуктов убоя, подозреваемых в обсеменении возбудителем сибирской язвы;
- 5) уничтожение (сжигание) продуктов убоя при подтверждении диагноза на сибирскую язву.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	1	4	5
---	---	---	---	---

Задание 127.

Установите соответствие между перечнем способов обеззараживания мяса и температурой, которая при этом используется: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Способ обеззараживания мяса	Температура обеззараживания
А) Изготовление вареных, варено-копченых колбас	1) 115 °С
Б) Проварка	2) 85 °С
В) Изготовление колбасных хлебов	3) 80 °С
Г) Изготовление стерилизованных консервов	4) 72 °С

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	2	3	1

Задание 128.

Установите соответствие между названием болезни и способом обеззараживания продуктов убоя больного животного: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Болезнь	Способ обеззараживания продуктов убоя
А) Сибирская язва	1) переработка на вареные, варено-копченые колбасы
Б) Рожа свиней (без обсеменения продуктов убоя сальмонеллами)	2) проварка
В) Цистицеркоз	3) уничтожение (сжигание)
Г) Сальмонеллез	4) замораживание, посол

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 129.

Установите соответствие между названием болезни и способом обеззараживания продуктов убоя больного животного: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Болезнь	Способ обеззараживания продуктов убоя
А) Эмкар	1) переработка на вареные, варено-копченые колбасы
Б) Классическая чума свиней (без обсеменения продуктов убоя сальмонеллами)	2) переработка в стерилизованные консервы
В) Туберкулез, генерализованная форма	3) уничтожение (сжигание)
Г) Туберкулез, локальная	4) утилизация

форма	
-------	--

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 130.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При бактериологическом исследовании партии колбасных изделий в них выявлено наличие бактерий рода *Salmonella*. Что делают с партией колбас в данном случае?

Задание 131.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При экспертизе партии молока-сырья на молокозаводе выявлена его повышенная микробная обсемененность банальной микрофлорой. Что делают с партией молока в данном случае?

Задание 132.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе бактериологического анализа продуктов убоя животного выявлено наличие в них бактерий группы кишечной палочки. Что делают с мясом и субпродуктами животного в данном случае?

ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Задание 133.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, картофель, пораженный раком:

- 1) выпускается в свободную реализацию;
- 2) подвергается тепловой обработке;
- 3) утилизируется;
- 4) уничтожается.

Задание 134.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мука, пораженная насекомыми-вредителями, подлежит

- 1) выпускается в свободную реализацию;
- 2) просеивается и выпускается в реализацию;
- 3) утилизируется;
- 4) уничтожается.

Задание 135.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, рассыпной чай, в случае его реализации на рынке, ...

- 1) реализуется свободно;
- 2) фасуется и выпускается в реализацию;
- 3) изымается и утилизируется;
- 4) изымается и уничтожается.

Задание 136.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, подлежат утилизации свежие овощи ...

- 1) не отмытые от земли;
- 2) с повышенным содержанием влаги;
- 3) с повышенным содержанием нитратов;
- 4) с пониженным содержанием влаги.

Задание 137.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, крупы, реализуемые на рынке, подлежат утилизации в случае

- 1) повышенной кислотности;
- 2) плесневения;
- 3) повышенной влажности;
- 4) наличия посторонних примесей.
- 5) пониженного содержания сухих веществ.

Задание 138.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, грибы, реализуемые на рынке, подлежат уничтожению, если они

- 1) пластинчатые сушеные;
- 2) трубчатые сушеные;
- 3) соленые и закатаны в банки;
- 4) маринованные в открытой таре.
- 5) свежие пластинчатые.

Задание 139.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, растительные продукты, реализуемые на рынке, подлежат уничтожению, если это

- 1) томатная паста непромышленного изготовления;
- 2) растительное масло непромышленного изготовления;
- 3) квашеная капуста;
- 4) сухое плодово-ягодное вино непромышленного изготовления.
- 5) салаты и винегреты.

Задание 140.

Установите правильную последовательность способов обеззараживания растительного сырья и продукции соответственно эффективности их режимов:

- 1) уничтожение;
- 2) механическая очистка, зачистка, просеивание;
- 3) зачистка и посол;
- 4) изготовление консервов;
- 5) утилизация.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	4	5	1
---	---	---	---	---

Задание 141.

Установит правильную последовательность этапов обеззараживания растительного сырья и продукции:

- 1) выбор способа обеззараживания растительного сырья и продукции;
- 2) санитарный осмотр растительного сырья и продукции;
- 3) санитарная оценка растительного сырья и продукции;
- 4) установление характера дефекта или порока растительного сырья и продукции;
- 5) обеззараживание растительного сырья и продукции;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	4	3	1	5
---	---	---	---	---

Задание 142.

Установите правильную последовательность действий ветеринарно-санитарного эксперта в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка при определении содержания нитратов в растительной продукции и установлении повышенного их в объекте экспертизы:

- 1) отбор проб растительной продукции для анализа;
- 2) сравнения полученного результата со значением ПДУ нитратов в данной растительной продукции;
- 3) определение содержание нитратов в объекте исследований;
- 4) санитарная оценка растительной продукции в соответствии с результатом исследований и требованиями Правил ветеринарно-санитарной экспертизы;
- 5) утилизация растительной продукции с повышенным содержанием нитратов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	2	4	5
---	---	---	---	---

Задание 143.

Установите соответствие между перечнем пороков и дефектов растительной продукции и способами ей обезвреживания или переработки: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок, дефект растительной	Способ обезвреживания, переработки растительной
----------------------------	---

продукции	продукции
А) Незначительные признаки порчи фруктов	1) уничтожение
Б) Незначительные признаки порчи огурцов	2) зачистка, консервирование
В) Повышенное содержание нитратов	3) зачистка, посол
Г) Рак картофеля	4) утилизация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	3	4	1

Задание 144.

Установите соответствие между перечнем пороков и дефектов растительной продукции и способами ей обезвреживания или переработки: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок, дефект растительной продукции	Способ обезвреживания, переработки растительной продукции
А) Повышенная влажность крупы	1) уничтожение
Б) Механические повреждения овощей	2) зачистка
В) Поражение муки насекомыми-вредителями	3) в реализацию не допускается, возвращается владельцу
Г) Повышенное кислотное число у растительного масла	4) утилизация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	2	1	4

Задание 145.

Установите соответствие между перечнем пороков и дефектов растительной продукции и способами ей обезвреживания или переработки: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок, дефект растительной продукции	Способ обезвреживания, переработки растительной продукции
А) Повышенная влажность муки	1) зачистка
Б) Механические повреждения овощей	2) утилизация
В) Поражение крупы насекомыми-вредителями	3) в реализацию не допускается, возвращается владельцу
Г) Повышенная кислотность крахмала	4) уничтожение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 146.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Перед консервированием овощи необходимо подвергнуть обеззараживанию сырье перед консервированием. Какие способы обеззараживания овощей рекомендуется применять перед их консервированием?

Ответ:

Для обеззараживания овощей перед консервированием применяются способы:

1. Обработка овощей кипятком или горячим паром.
2. Обработка овощей растворами пищевых дезинфектантов, в том числе хлорсодержащих средств.

Задание 147.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При бактериологическом исследовании растительного сырья выявлена повышенная бактериальная контаминация его поверхности. Какими способами можно провести обеззараживание растительного сырья перед его использованием в пищевых целях?

Ответ:

1. Растительное сырьё необходимо обработать раствором пищевого дезинфектанта, например растворами перекиси водорода или хлорсодержащих средств. После обработки сырьё тщательно промывают проточной водой для удаления остатков дезинфектанта.
2. Растительное сырьё также можно обработать путём кратковременной выдержки в растворе соли или уксуса.

Задание 148.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

После переработки овощей и фруктов на предприятии образовались отходы растительного сырья (кожура, косточки, стебли). Какие способы утилизации этих отходов являются экологически безопасными и экономически выгодными?

Ответ:

1. Данные отходы можно использовать для производства компоста или биогаза, что способствует экологической утилизации и получению полезных продуктов (удобрений или энергии).
2. Отходы можно перерабатывать в корма для животных.

ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Задание 149.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Учёт оформленного на бумажном носителе ветеринарного сопроводительного доку-

мента осуществляется путем ввода данных о нем в систему Меркурий лицом, его оформившим, в течение

- 1) 3 дней с момента его оформления
- 2) 10 дней с момента его оформления
- 3) 1 месяца с момента его оформления
- 4) 3 месяцев с момента его оформления.

Задание 150.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в системе «Меркурий» обеспечивает подсистема

- 1) склада временного хранения;
- 2) государственной ветеринарной экспертизы;
- 3) территориального управления;
- 4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов.

Задание 151.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ») предназначена для

- 1) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов;
- 2) просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводительных документов и их гашения;
- 3) создания и подачи заявок на получение ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки, оформляемых государственным ветеринарным врачом;
- 4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов.

Задание 152.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ») предназначена для

- 1) исключения возможности провоза объема груза больше, чем указано в разрешительном документе;
- 2) автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку аттестованных предприятий;
- 3) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов;
- 4) оформления ветеринарного сопроводительного документа.

Задание 153.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ») **не предназначена** для

- 1) осуществления оперативной проверки подлинности электронного ветеринарного сопроводительного документа;
- 2) оформления электронных актов отбора проб;
- 3) оформления ветеринарного сопроводительного документа;
- 4) формирования отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД;

5) автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку аттестованных предприятий.

Задание 154.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ») предназначена для

- 1) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов;
- 2) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов;
- 3) оформления электронных актов отбора проб;
- 4) оформления ветеринарного сопроводительного документа;
- 5) формирования отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД.

Задание 155.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Автоматизированная система «Меркурий» применяется

- 1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов;
- 2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов.
- 3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объектов;
- 4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов;
- 5) отслеживания пути поднадзорных Госветнадзору объектов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации.

Задание 156.

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельств в автоматизированной системе «Меркурий»:

- 1) генерация электронного свидетельства;
- 2) авторизация пользователя и вход в систему;
- 3) проверка и подтверждение данных;
- 4) сохранение копии документа;
- 5) внесение информации о ветеринарном контроле.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	5	1	4
---	---	---	---	---

Задание 157.

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельств в автоматизированной системе «Меркурий»:

- 1) указание получателя и пункта назначения;
- 2) создание в системе нового ветеринарного свидетельства;
- 3) передача документа в таможенную или ветеринарную службу;
- 4) подписание документа;
- 5) заполнение данных о товаре и отправителе.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	5	1	4	3
---	---	---	---	---

Задание 158.

Установите правильную последовательность этапов подготовки партии лошадей к отправке на боевое предприятие:

- 1) оформление ветсвидетельства формы 1-вет в системе «Меркурий»;
- 2) контроль сроков проведения ветеринарных обработок;
- 3) контроль технического и санитарного состояния транспортных средств;
- 4) исследование на сап малеиновой пробой;
- 5) клинический осмотр животных.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	4	5	3	1
---	---	---	---	---

Задание 159.

Установите соответствие между функциональными возможностями автоматизированной системы «Меркурий» и их описанием: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Функции системы «Меркурий»	Описание функций
А) Оформление ветеринарных документов	1) мониторинг и отслеживание перемещений товаров по территории РФ и за границу, обеспечение соблюдения установленных правил и сроков
Б) Контроль перемещения продукции	2) создание, регистрация и хранение электронных ветеринарных свидетельств, сертификатов и других документов, необходимых для перемещения животных и продукции животного происхождения
В) Интеграция с таможенными и ветеринарными службами	3) фиксирование введенной информации о товаре, отправителе, получателе, месте отправления и назначения на соответствие нормативным требованиям.
Г) Автоматическая проверка данных	4) передача данных о перемещениях в соответствующие государственные органы для контроля и оформления соответствующих процедур

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

Задание 160.

Установите соответствие между функциональными возможностями автоматизированной системы «Меркурий» и их описанием: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Функции системы «Меркурий»	Описание функций
А) Обеспечение прозрачности и учета	1) мониторинг соблюдения условий хранения, транспортировки и сроков действия документов
Б) Контроль сроков и условий перевозки	2) генерация отчетов для руководства предприятий, государственных органов и других заинтересованных

	сторон
В) Формирование отчетности	3) ведение базы данных о всех оформленных документах, перемещениях, результатах лабораторных исследований и проверок
Г) Обеспечение безопасности данных	4) использование электронной подписи и шифрования для защиты информации от несанкционированного доступа

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	2	4

Задание 161.

Установите соответствие этапов оформления сопроводительного ветеринарного документа в системе «Меркурий» с описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап оформления	Описание этапа
А) Внесение информации о ветеринарном контроле	1) проверка правильности и полноты всех введенных сведений о продукции
Б) Проверка и подтверждение данных	2) Вводятся сведения о владельце или отправителе груза и о самом грузе: вид продукции, количество, упаковка, происхождение
В) Подписание документа	3) указываются результаты осмотра, лабораторных исследований продукции, отметки о проведенных её проверках
Г) Заполнение данных о товаре и отправителе	4) электронная подпись уполномоченного лица для подтверждения подлинности

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 162.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Вы оформляете ветеринарное свидетельство для экспорта свежих фруктов. Какие основные шаги необходимо выполнить в системе «Меркурий» для успешного оформления документа?

Задание 163.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При перемещении животного внутри страны вы обнаружили, что в системе «Меркурий» не заполнены все обязательные поля при оформлении документа. Что нужно сделать для завершения оформления?

Задание 164.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Вы получили уведомление о необходимости продлить срок действия ветеринарного

свидетельства в системе «Меркурий». Какие действия нужно предпринять?

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

Задание 165.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, **не требуется** при производстве партии подконтрольной Госветнадзору продукции

1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции в торговой сети

2) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания

3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт

4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны

Задание 166.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На партию шкур животных оформляется ветеринарный документ:

1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;

2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;

3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;

4) ветеринарное справка формы 4-вет.

Задание 167.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На ветеринарные конфискации, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ:

1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;

2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;

3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;

4) ветеринарное свидетельство формы 4-вет

Задание 168.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На пчелосемью оформляется ветеринарный документ:

1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;

2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;

3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;

4) ветеринарная справка формы 5-вет

Задание 169.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

На партию мёда могут оформляться ветеринарные документы:

- 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;
- 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;
- 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;
- 4) ветеринарная справка формы 4-вет
- 5) ветеринарная справка формы 5-вет

Задание 170.

На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;
- 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, гуртовая ведомость;
- 3) ветеринарное свидетельство 3-вет, товарно-транспортная накладная;
- 4) ветеринарное свидетельство 4-вет, товарно-транспортная накладная
- 5) , путевой журнал.

Задание 171.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, **требуется** при производстве партии подконтрольной Госветнадзору продукции

- 1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации партии подконтрольной Госветнадзору продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания;
- 2) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если переработанные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда, предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприятии розничной торговли;
- 3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госветнадзору продукции только в целях личного потребления, не связанных с реализацией данной продукции;
- 4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети;
- 5) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется на продовольственном рынке.

Задание 172.

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на живой скот:

- 1) клинический осмотр животных;
- 2) подготовка информации о животных;
- 3) подписание и утверждение свидетельства;
- 4) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 5) заполнение заявки на оформление свидетельства.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	5	4	3
---	---	---	---	---

Задание 173.

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на партию мяса:

- 1) проведение ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований мяса;
- 2) заполнение заявки на оформление свидетельства;
- 3) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 4) подписание и утверждение свидетельства;
- 5) подготовка документов и информации о партии мяса.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	1	2	3	4
---	---	---	---	---

Задание 174.

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на партию технической продукции животного происхождения:

- 1) проверка и подтверждение данных;
- 2) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 3) подготовка исходных данных и документов;
- 4) заполнение заявки на оформление свидетельства;
- 5) проведение ветеринарного контроля и лабораторных исследований.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

3	5	4	2	1
---	---	---	---	---

Задание 175.

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию живого скота и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Подготовка информации о животных	1) в системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о животных и цели их перемещения
Б) Клинический осмотр животных	2) в системе «Меркурий» создается электронное свидетельство с автоматической проверкой введенных данных
В) Заполнение заявки на оформление свидетельства	3) собираются все необходимые документы (ветеринарные сертификаты, результаты лабораторных исследований, паспорта) животных
Г) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	4) осмотр животных на наличие признаков заболеваний, контроль состояния их здоровья

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 176.

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию мяса и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Проведение ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований мяса	1) в системе «Меркурий» создается электронное свидетельство с автоматической проверкой введенных данных, в случае бумажного оформления заполняется свидетельство по установленной форме (например, форма № 2-вет)
Б) Заполнение заявки на оформление свидетельства	2) выявление в мясе патологических изменений, установление показателей санитарной безопасности
В) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	3) электронное свидетельство подписывается электронной подписью уполномоченного лица
Г) Подписание и утверждение свидетельства	4) в системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о партии мяса и цели перемещения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	1	3

Задание 177.

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию технической продукции и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Проведение ветеринарного контроля и лабораторных исследований	1) в системе «Меркурий» формируется электронное свидетельство; в случае бумажного оформления заполняется установленная форма (форма № 3-вет)
Б) Проверка и подтверждение данных	2) Ветеринарно-санитарный осмотр продукции, определение показателей её санитарной безопасности
В) Заполнение заявки на оформление свидетельства	3) Ветеринарный специалист проверяет правильность заполнения документа и результаты исследований
Г) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	4) В системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о партии технической продукции и целях её перемещения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	3	4	1

Задание 178.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При проверке документов на импортируемую партию птицы инспектор обнаружил отсутствие ветеринарного сертификата. Какие действия необходимо предпринять инспектору?

Задание 179.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Владелец фермерского хозяйства оформил ветеринарный сертификат на партию мяса для экспорта за границу. Какие основные сведения должны быть указаны в этом документе?

Задание 180.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Какие виды ветеринарных документов могут потребоваться при перевозке живых животных внутри страны и за границу?

ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Задание 181.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам, отчетность по форме 5-вет государственной лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы представляется в вышестоящее учреждение

- 1) ежемесячно;
- 2) 1 раз в квартал;
- 3) 1 раз в полугодие;
- 4) 1 раз в год;

Задание 182.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности:

- 1) органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания;
- 2) бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка;
- 3) органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ;
- 4) технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический анализ.

Задание 183.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, не допускают к убою на мясо свиней:

- 1) больных рожей;
- 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;
- 3) не привитых против чумы;
- 4) моложе 14-дневного возраста:

Задание 184.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сальмонеллы,

- 1) подлежат переработке на варенные колбасы;
- 2) подлежат проварке;
- 3) переработке на стерилизованные консервы;
- 4) уничтожаются (сжигаются).

Задание 185.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, кровь, полученную от животных, больных или подозрительных в заболевании туберкулезом, бруцеллезом

- 1) перерабатывают на варенные кровяные колбасы;
- 2) включают в рецептуру кровяных зельцев;
- 3) обезвреживают проваркой с последующим использованием на кормовые цели;
- 4) обезвреживают проваркой и уничтожают;
- 5) обезвреживают проваркой с последующим использованием на технические цели.

Задание 186.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, молоко после дойки должно быть:

- 1) термически обработано;
- 2) очищено;
- 3) заморожено;
- 4) пастеризовано;
- 5) охлаждено.

Задание 187.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, животным можно скармливать молоко

- 1) консервированное перекисью водорода;
- 2) консервированное формалином;
- 3) консервированное бихроматом калия;
- 4) фальсифицированное содой
- 5) фальсифицированное (разбавленное) водой.

Задание 188.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на боенском предприятии:

- 1) ветеринарное клеймение продуктов убоя;
- 2) ветеринарно-санитарный осмотр туш;
- 3) ветеринарно-санитарный осмотр голов;
- 4) ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов;
- 5) анализ содержания сопроводительного ветеринарного документа на партию животных.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	3	4	2	1
---	---	---	---	---

Задание 189.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарного контроля при переработке свиней на мясо на боенском предприятии:

- 1) ветеринарно-санитарный осмотр голов;
- 2) ветеринарно-санитарный осмотр туш;
- 3) ветеринарно-санитарный осмотр подчелюстных лимфоузлов (на сибирскую язву);
- 4) ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов;
- 5) финальный осмотр продуктов убоя и их ветеринарное клеймение.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	4	2	5
---	---	---	---	---

Задание 190.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарного контроля молока-сырья на молокоперерабатывающем предприятии:

- 1) отбор проб молока для экспертизы;
- 2) контроль санитарного состояния транспортного средства;
- 3) органолептическое и лабораторные исследования молока;
- 4) заключение по результатам ветеринарно-санитарного контроля молока;
- 5) контроль сопроводительных документов на молоко.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	2	1	3	4
---	---	---	---	---

Задание 191.

Установите соответствие между этапами бактериологического исследования мяса при ветеринарно-санитарном контроле присутствия в нём сальмонелл и методами исследований, используемых на каждом этапе исследований: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Определение степени свежести материала для исследований	1) посев микробного материала на среды «пестрого ряда»
Б) Дифференциация сальмонелл от	2) микроскопический анализ, определение подвиж-

других возбудителей пищевых токсикоинфекций	ности бактерий методом «висячей капли»
В) Морфологическая типизация сальмонелл	3) органолептическое исследование
Г) Биохимическая типизация сальмонелл	4) посев материала на селективные среды

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	2	1

Задание 192.

Установите соответствие между показателями, определяемыми при ветеринарно-санитарном контроле полукопчёных колбасных изделий, и методами исследований, применяемыми при этом: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Метод определения
А) Массовая доля влаги	1) аргентометрический
Б) Массовая доля поваренной соли	2) высушивания до постоянной массы
В) рН фарша	3) по Сокслету
Г) Массовая доля жира	4) потенциометрический

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

Задание 193.

Установите соответствие между видом пищевого сырья и продуктов и показателями, определяемыми при их ветеринарно-санитарном контроле, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Сырьё или продукт	Что делать с мясом
А) Мёд	1) массовая доля жира в сухом веществе
Б) Сыры	2) активность пероксидазы
В) Варёные колбасы	3) диастазная активность
Г) Мясо	4) остаточная активность кислой фосфатазы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 194.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарном контроле мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии было установлено, что сырьё не соответствует ветеринарно-санитарным требованиям по показателям микробиологической безопасности (выявлена повышенная общая микробная обсеменённость мяса). Какие меры необходимо предпринять ветеринарно-санитарному эксперту в рамках ветеринарно-санитарного контроля?

Задание 195.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарном контроле партии колбасных изделий, установлено, что продукты хранились при повышенных температуре и влажности. например, превышение температуры). Каковы действия ветеринарного врача-ветсанэксперта в этой ситуации?

Задание 196.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарном контроле партии импортируемых мясных продуктов ветеринарный инспектор обнаружил отсутствие необходимых сертификатов и документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Какие действия следует предпринять ветеринарному специалисту?

3 Ключи к оцениванию тестовых заданий

№ задания	Верный ответ	Критерии оценивания
1	1 Согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя проводится в следующем порядке: голова, селезенка, легкие, сердце, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
2	4 Согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, исследование лимфоузлов туши убойного животного проводится в случае подозрения на наличие у животного на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
3	2 Биохимическими и микроскопическим исследованиями мяса нельзя определить состояние животного перед убоем в случае, если мясо сомнительной свежести, так как при порче мяса его биохимические и микроскопические показатели изменяются и не могут являться критерием оценки состояния животного в момент убоя.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
4	4 Показатель рН мышечной ткани больного животного составляет 6,3...6,5 (при норме 5,8-6,2), так как при любой патологии в мышечной ткани животного накапливаются промежуточные продукты белкового метаболизма (он нарушается при любой патологии), обладающие основными (щелочными свойствами), в результате чего значение показателя рН сдвигается в щелочную сторону.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
5	3, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы для бактериологического исследования мяса берут пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, а также часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
6	3, 5 Общепринятыми методами, применяемыми при вирусологическом исследовании, являются выделение вируса, люминисцентная микроскопия, серологические реакции, биопроба.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
7	4,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной эксперти-	3 б - полный правильный ответ;

	зы, при диагностике инфекционных болезней проводятся сбор анамнестических данных, клиническое исследование животных, послеубойный осмотр продуктов их убоя и при необходимости – лабораторные исследования продуктов убоя.	1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
8	2, 5 Общепринято считать, что признаками воспаления являются покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры, боль, нарушение функции органа или ткани.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
9	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
10	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
11	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
12	1 3 4 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
13	A4 B3 B1 Г2	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
14	A3 B1 B4 Г2	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
15	A2 B1 B4 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
16	A2 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
17	1. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, если по результатам органолептического исследования мяса оно признано продуктом сомнительной свежести, то оно должно быть подвергнуто лабораторным (биохимическим, бактериологическому) исследованиям, по результатам которых проводится его окончательная ветеринарно-санитарная оценка. 2. При получении удовлетворительных результатов лабораторных исследований мясо признаётся условно годным для пищевых целей и после удаления изменены (потемневших) тканей подлежит переработке на варё-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ неправильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

	ные колбасы или проварке.	
18	1. Описанные патологические изменения характерны для генерализованной формы туберкулёза. 2. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, туша, внутренние органы, голова с языком при генерализованной форме туберкулёза подлежат технической утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
19	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, поражённые печень и лёгкие подлежат зачистке – удалению патологически изменённых частей (при обширных поражениях органы утилизируются целиком), мясная туша при удовлетворительной упитанности выпускается в свободную реализацию.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
20	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, продукты убоя животных, больных ящуром, в сыром виде выпускать запрещено, при этом все органы и ткани, имеющие патологические изменения, подлежат технической утилизации, остальные пощевые продукты убоя перерабатываются на консервы, колбасные хлеба или провариваются.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
21	4 Показатель рН мышечной ткани животного, убитого в состоянии агонии, составляет 6,5 и выше (при норме 5,8-6,2), так как при тяжелой патологии в мышечной ткани животного накапливаются большое количество промежуточных продуктов белкового метаболизма (он нарушается при любой патологии), обладающих основными (щелочными свойствами), в результате чего значение показателя рН существенно сдвигается в щелочную сторону.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
22	2 Значение показателя коэффициента кислотность-окисляемость мяса больных животных составляет 0,2-0,4 (у здоровых животных 0,4-0,6), так как в скелетной мускулатуре скота с любой патологией снижено количество кислых соединений (молочной, ортофосфорной кислот) на фоне низкого содержания гликогена и АТФ, и повышено содержание соединений, обладающих окислительными свойствами (продуктов жизнедеятельности микробов при прижизненном микробном обсеменении	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

	мышечной ткани).	
23	3 Согласно Ветеринарному законодательству, гематологические исследование является обязательным методом исследований при диагностике лейкоза	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
24	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при компрессорном исследовании продуктов убоя животных на трихинеллез пробы отбирают из правой и левой ножек диафрагмы, массой по 60 г каждая.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
25	3, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при экспертизе овощей, корнеклубнеплодов, бахчевых культур из перечисленных показателей в них определяются органолептические показатели и содержание нитратов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
26	1, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, Разрешено реализовывать на продовольственных рынках квашеную капусту и сухое плодово-ягодное вино. Остальные виды растительной продукции из списка нельзя реализовывать на рынке в связи с их потенциальной опасностью для людей (ботулизм, пищевые токсикоинфекции, отравление ядовитыми грибами)	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
27	1, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при подозрении на отравление для биохимических, бактериологического, токсикологического исследований в лабораторию посылают пробы мышечной ткани, лимфоузлы туши, кусочки внутренних органов, содержимое желудка.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
28	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
29	4 1 2 3 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
30	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
31	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
32	A4 B3 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
33	A2 B4 B1 Г3	1 б – полный правильный

		ответ 0 б – остальные случаи
34	<i>Порядок действия ветеринарно-санитарного эксперта в этой ситуации:</i> 1. Провести органолептический и лабораторный анализ молока по показателям, нормируемым ГОСТ. 2. Сравнить результаты исследований молока с требованиями ГОСТ. 3. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
35	<i>Порядок действия ветеринарно-санитарного эксперта в этой ситуации:</i> 1. Провести микробиологические исследования на наличие патогенных микроорганизмов. 2. Установить физико-химические показатели продукта, регламентируемые соответствующим стандартом. 3. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
36	Нет, в данном случае партия орехов не допускается к реализации на рынке. Повышенное кислотное число свидетельствует о начальных стадиях порчи жиров, входящих в их состав. Наличие проросших орехов и посторонних примесей говорит о несоблюдении технологического процесса их обработки требований.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
37	3 Наиболее точным методом распознавания видовой фальсификации мяса из перечисленных является определение индекса рефракции жира, так как значение данного показателя для жиров разных видов животных является строго специфичным.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
38	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы и требованиям соответствующего ГОСТа при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса кроликов на доброкачественность в нем определяют количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
39	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы и требованиям соответствующего ГОСТа при ветеринарно-санитарной экспертизе степень свежести мяса определяют при помощи реакции на продукты белкового распада в бульоне.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

40	3 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при ветеринарно-санитарной экспертизе показатель рН мышечной ткани определяется с целью установления состояния животного в момент убоя (животное в момент убоя здоровое, больное, в состоянии агонии; трупное мясо)	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
41	2, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых животных жиров с сомнительной доброкачественностью определяют кислотное и пероксидное числа жира.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
42	3, 5 Согласно требованиям соответствующего ГОСТа, при ветеринарно-санитарной экспертизе варёных колбасных изделий из перечисленных показателей устанавливают массовую долю влаги и активность кислой фосфатазы.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
43	2, 3 Согласно требованиям соответствующего ГОСТа, при ветеринарно-санитарной экспертизе полукопчёных колбасных изделий в них определяют массовые доли нитрита натрия, поваренной соли, белка.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
44	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
45	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
46	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
47	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
48	A4 B3 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
49	A2 B4 B1 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
50	1. Нет, данная партия не допускается к реализации. Обнаружение в консервах бактерий <i>Clostridium botulinum</i> в	3 б - полный правильный ответ;

	<p>количестве 2×10^3 КОЕ/г (их присутствие в консервах не допускается) свидетельствует о возможном наличии в продукте ботулинистического токсина.</p> <p>2. Необходимо изъять данную партию из обращения и провести дезинфекцию производственных помещений. В дальнейшем провести повторные микробиологические исследования консервов. При производстве мясных консервов соблюдать санитарные требования: использование качественного и безопасного сырья, соблюдение технологии производства консервов, поддержание чистоты оборудования и помещений.</p>	<p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
51	<p>1. Данную партию творога к реализации допускать нельзя. Повышенное количество бактерий рода <i>Lactobacillus</i> (1×10^4 КОЕ/г при допустимом уровне не более 10^3 КОЕ/г) свидетельствует о нарушениях санитарных условий или технологического режима производства продукта.</p> <p>2. Возможными причинами повышения уровня микробного обсеменения являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарушение санитарных нормативов при подготовке сырья или в процессе производства творога; - неправильное хранение молока-сырья; - нарушение технологии закваски продукта; - нарушение условий хранения партии творога. <p>3. Для обеспечения выпуска предприятием продукции с высокими ветеринарно-санитарными характеристиками необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести анализ технологического процесса и санитарного состояния производства продукта; - обеспечить строгий контроль за соблюдением санитарных требований и технологических режимов производства творога. - обучать рабочий персонал правилам производственной и личной гигиены. 	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
52	<p>1. Данную партию к реализации допускать нельзя, повышенный уровень микробной обсеменённости рода (5×10^4 КОЕ/г при допустимом уровне не более 10^3 КОЕ/г) свидетельствует о нарушениях санитарных условий хранения или транспортирования рыбы. Повышенный уровень рН мышечной ткани рыбы – 6,2 (при норме не более 6,0) указывает на начальный период порчи продукта.</p> <p>2. Возможными причинами повышенной микробной обсеменённости рыбы и показателя рН её мышечной ткани:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарушение условий хранения (повышенная температура и влажность при хранении, нарушение срока хранения); - нарушение санитарных норм при хранении и транспортировке рыбы. <p>3. Для обеспечения сохранения качества и сани-</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>

	<p>тарной безопасности рыбы необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести анализ условий хранения и транспортировки продукта; - обеспечить соблюдение санитарных требований при хранении и транспортировке рыбы; - провести дезинфекцию складских помещений и транспортных средств. - строго контролировать условия и сроки хранения и реализации рыбы. <p>3. Оценить условия хранения и транспортировки продукции.</p> <p>4. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.</p>	
53	3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
54	3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
55	1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
56	3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
57	2	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
58	3	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

		вует
59	4, 5 Типичными клиническими, обнаруживаемыми при предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного лейкозом, являются увеличение поверхностных лимфатических узлов, анемичность видимых слизистых оболочек, очаговые выпадения волос (облысения).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
60	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
61	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
62	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
63	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
64	A4 B3 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
65	A2 B1 B4 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
66	Угнетение, бледность видимых слизистых оболочек, слабая сердечная и дыхательная деятельность, снижение температуры тела до 36°С свидетельствует о тяжелом (даже агональном) его состоянии. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, такое животное к переработке на мясо допускать нельзя.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
67	Перечисленные клинические признаки свидетельствуют о наличии у животного какой-то патологии, возможно инфекционной. Животное необходимо изолировать до установления диагноза болезни, после чего решать вопрос о его переработке на мясо.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
68	Перечисленные выше признаки соответствуют характерны для клинического проявления туберкулёза. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы животных с клиническими признаками туберкулеза пе-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ

	перерабатывать на мясо запрещено.	правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
69	2 При септической форме сибирской язвы основными видами патологических процессов являются очаги серозно-геморрагического воспаления в различных органах и тканях и наличие в них многочисленных кровоизлияний (геморрагический диатез).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
70	2 Характерными патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония;	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
71	4 С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют проведение его тепловой обработки – высокой пастеризации (с применением высоких температур).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
72	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы с химическим бомбажем – вздутием банок в результате скопления в них газообразного водорода, выделяющегося в результате химической реакции кислот, присутствующих в содержимом банки, с её металлом.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
73	3, 5 При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют показатели, регламентируемые нормативной документацией на данные продукты: массовые доли влаги, жира в сухом веществе, титруемую кислотность.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
74	3, 5 Согласно Ветеринарным правилам, при лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются определение в нём содержания летучих жирных кислот и наличия продуктов распада белков в мясном бульоне.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
75	2, 3, 4 Согласно Ветеринарным правилам, при диагностировании рожи у свиней продукты убоя без патологических изменений в случае отсутствия в них сальмонелл пере-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность,

	рабатываются на стерилизованные консервы, вареные колбасы или колбасные хлеба;	0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
76	1 3 4 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
77	5 1 3 4 2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
78	2 1 5 3 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
79	A4 B3 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
80	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
81	A4 B1 B3 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
82	Наличие гнойных очагов, изменение цвета и запаха мяса делает такое мясо непригодным для употребления в пищу, оно подлежит технической утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
83	Яйца с трещинами и пятнами на скорлупе являются потенциально опасными в санитарном отношении и непригодными для продажи на рынке. Такие яйца подлежат изъятию и санитарной обработке (тепловой обработке) или промышленной переработке (на сухие яиче-продукты, в кондитерском производстве).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
84	Такое мясо не допускается к реализации, поскольку признаки парвовирусного миокардита указывают на патологические изменения, связанные с инфекционным заболеванием. Уплотнение, изменение окраски и кровоизлияния свидетельствуют о наличии патологического процесса, что делает мясо непригодным для потребления по санитарным нормам, оно подлежит утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

		вует
85	1 Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является хранение клубней при температуре близкой к 0 °С: при низких температурах происходит преобразование крахмала в сахара, что делает картофель сладким на вкус	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
86	4 Согласно определению, данному в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы, посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть механической (земля, песок и пр.) и биологическая (насекомые-вредители и их личинки).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
87	2 Согласно нормативам, приведённым в Правилах ветеринарно-санитарной экспертиз, массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть от 3 до 5 %.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
88	2 Согласно нормативам, приведённым в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы, в квашенной капусте рассола должно быть не более 15 %с	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
89	1, 3 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при экспертизе растительной продукции, приведённой в списке, в лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги определяется в пряностях и муке.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
90	2, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка из приведённого списка продуктов показатель кислотности определяется в муке и квашеных овощах.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
91	2, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка из представленного перечня показателей определяют массовую долю поваренной соли и кислотность в пересчете на молочную кислоту.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
92	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
93	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи

94	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
95	A4 B1 B2 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
96	A3 B1 B2 Г4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
97	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
98	Такое зерно не допускается к реализации на рынке, так как признаки плесеневению указывают на возможное присутствие в зерне микотоксинов (например, афлатоксинов). Оно считается непригодным для использования в пищевой или кормовой промышленности и подлежит уничтожению.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
99	Партия овощей подлежат изъятию и уничтожению или промышленной переработке, способ которой обеспечит снижение в них содержания нитратов. Также необходимо выяснить причину, которая привела к повышенному содержанию в овощах нитратов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
100	Зерно с повышенной влажностью реализации не подлежит, его необходимо направить на обработку, способ которой предусматривает снижение его влажности. Далее, после этой обработки, в обязательном порядке проводится повторная экспертиза продукта.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
101	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, при температуре молока 24 °С к показателю плотности необходимо внести поправку +0,4 кг/м ³ (0,2 кг/м ³ на каждый градус температуры, на который она отличается от 20 °С – плотность молока устанавливается при его температуре 20 °С или пересчитывается на эту температуру).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
102	4	1 б – полное правильное

	Согласно правилам радиологического анализа пищевого сырья и продуктов радиологический контроль пищевых продуктов включает отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности радионуклидов в счетных образцах; расчет результатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности	соответствие 0 б – остальные случаи
103	3 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, при ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в нём определяют показатели, нормируемые соответствующим стандартом: массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
104	1 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и пчелопродуктов, для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой 50 г.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
105	2, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, при определении бактериальной обсемененности молока редуктажным методом используются красители метиленовый синий или резазурин	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
106	2, 4 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов, для установления степени свежести рыбы используются лабораторные методы: реакция на пероксидазу с вытяжкой из жабр, определение показателя рН мышечной ткани;	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
107	2, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при лабораторных исследованиях растительных масел в них определяют показатели, нормируемые соответствующей документацией, в том числе кислотное число и перекисное число.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
108	2 1 4 5 3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
109	2 1 3 5 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
110	1 3 2 5 4	1 б – полный правильный ответ

		0 б – остальные случаи
111	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
112	A3 B4 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
113	A4 B1 B2 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
114	1. Обнаружение Salmonella включает посев образца мяса на селективные среды (например, среду Эндо), инкубацию при определённых температурах, а затем идентификацию по морфологическим, серологическим и биохимическим свойствам. 2. При наличии сальмонелл в продуктах убоя животного все внутренние органы подлежат утилизации, а мясная туша перерабатывается на стерилизованные консервы, колбасные хлеба или проваривается.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
115	1. Количество соматических клеток в молоке определяют визуально по изменению его консистенции или с применением специальных счетчиков после добавления в продукт препарата «Мастоприм». 2. Повышенное содержание соматических клеток в молоке свидетельствует о наличии воспалительного процесса в вымени (мастит) или периода лактации в который молоко для пищевых целей не используется (первые и последние 7 дней лактации). При повышенном количестве соматических клеток молоко для пищевых целей запрещено. Окончательная ветеринарно-санитарная оценка молока проводится после установления причины изменения показателя.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
116	1. Для определения пестицидов в мёде применяют методы газовой хроматографии с масс-спектрометрией (ГХ-МС) или жидкостной хроматографии с ультрафиолетовым или масс-спектрометрическим детектором (ВЭЖХ-МС). 2. При установлении превышения нормативных значений содержания пестицидов мёд для пищевых целей непригоден и подлежит утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
117	3 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо с признаками плесневения очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
118	4 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной	1 б – полное правильное соответствие

	экспертизы, мясо сомнительной свежести подлежит до- полнительным лабораторным исследованиям – биохимическим и бактериологическому, по результатам которых обосновывается его окончательная ветеринарно-санитарная оценка..	0 б – остальные случаи
119	2 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы при обнаружении трихинелл продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
120	2 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы при эхинококкозе после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
121	1, 5 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы из перечисленных пороков и дефектов подлежат технической утилизации яйца с пороками «красюк» и «тумак».	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
122	3, 5 Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании мяса является антагонизм и ценобиоз микроорганизмов	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
123	3, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы при вынужденном убое животного продукты его убоя свободно реализовывать запрещено, они обеззараживаются путем переработки на стерилизованные консервы, колбасные хлебы или провариваются.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
124	2 3 4 5 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
125	2 4 3 1 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
126	2 3 1 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
127	A4 B2 B3 Г1	1 б – полный правильный ответ

		0 б – остальные случаи
128	А3 Б1 В4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
129	А3 Б1 В4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
130	В данном случае партию колбасных изделий реализовывать запрещено, их фарш подлежит обеззараживанию путём переработки в стерилизованные фаршевые консервы или паштеты, при изготовлении которых применяется режим стерилизации (нагревание до температур выше 100 °С).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
131	В данном случае партия молока должна быть подвергнута тепловой обработке с использованием повышенных температур (высокая пастеризация) с последующим определением бактериальной обсемененности продукта или переработана на молокопродукты, вырабатываемые с применением высоких температур (стерилизованные молочные консервы).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
132	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при обсеменении мяса и внутренних органов бактериями группы кишечной палочки все внутренние органы подлежат технической утилизации, а мясная туша должна быть обезврежена путем переработки на вареные колбасы или продукты, вырабатываемые с использованием более высоких температур.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
133	4 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, картофель, пораженный раком уничтожается.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
134	3 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мука, пораженная насекомыми-вредителями, подлежит утилизации.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
135	4 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, рассыпной чай, в случае его реализации на рынке, изымается и уничтожается.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
136	3 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной	1 б – полное правильное соответствие

	экспертизы, подлежат утилизации свежие овощи с повышенным содержанием нитратов	0 б – остальные случаи
137	2, 4 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, крупы, реализуемые на рынке, подлежат утилизации в случае их плесневения или наличия в них посторонних примесей.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
138	1, 3 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, грибы, реализуемые на рынке, подлежат уничтожению, если это пластинчатые сушеные грибы или грибы соленые и закатаны в банки.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
139	1, 5 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, растительные продукты, реализуемые на рынке, подлежат уничтожению, если это томатная паста непромышленного изготовления или салаты и винегреты.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
140	2 3 4 5 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
141	2 4 3 1 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
142	1 3 2 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
143	A2 B3 B4 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
144	A3 B2 B1 Г4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
145	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
146	Для обеззараживания овощей перед консервированием применяются способы: 1. Обработка овощей кипятком или горячим паром. 2. Обработка овощей растворами пищевых дезинфектантов, в том числе хлорсодержащих средств.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более од-

		ной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
147	<p>1. Растительное сырьё необходимо обработать раствором пищевого дезинфектанта, например растворами перекиси водорода или хлорсодержащих средств. После обработки сырьё тщательно промывают проточной водой для удаления остатков дезинфектанта.</p> <p>2. Растительное сырьё также можно обработать путём кратковременной выдержки в растворе соли или уксуса.</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
148	<p>1. Данные отходы можно использовать для производства компоста или биогаза, что способствует экологической утилизации и получению полезных продуктов (удобрений или энергии).</p> <p>2. Отходы можно перерабатывать в корма для животных.</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
149	<p>1</p> <p>Учёт оформленного на бумажном носителе ветеринарного сопроводительного документа осуществляется путем ввода данных о нем в систему Меркурий лицом, его оформившим, в течение 3 дней с момента его оформления.</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
150	<p>4</p> <p>Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в системе «Меркурий» обеспечивает подсистема проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов.</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
151	<p>2</p> <p>Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводительных документов и их гашения.</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
152	<p>4</p> <p>Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для оформления ветеринарного сопроводительного документа.</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
153	<p>2, 5</p> <p>Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) <i>не предназначена</i> для оформления электронных актов отбора проб и автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку аттестованных предприятий.</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный</p>

		вильный/ ответ отсутствует
154	4, 5 Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для оформления ветеринарного сопроводительного документа и формирования отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
155	2, 5 Автоматизированная система «Меркурий» применяется для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов и отслеживания пути поднадзорных Госветнадзору объектов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
156	2 3 5 1 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
157	2 5 1 4 3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
158	2 4 5 3 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
159	A2 B1 B4 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
160	A3 B1 B2 Г4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
161	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
162	Для успешного оформления документа необходимо осуществить следующие действия. 1. Войти в систему «Меркурий» под своим аккаунтом. 2. Создать новое ветеринарное свидетельство, выбрав соответствующий тип документа. 3. Заполнить сведения о грузоотправителе, грузополучателе, виде продукции, количестве и упаковке. 4. Указать пункт отправления и назначения, а также данные о транспортировке. 5. Ввести результаты ветеринарного контроля и лабораторных исследований (если есть). 6. Проверить введенные данные и подтвердить их. 7. Сгенерировать электронное свидетельство и при необходимости подписать его электронной подписью. 8. Передать документ в таможенные органы или сохра-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

	нить для дальнейшего использования.	
163	<p>В данной ситуации необходимо предпринять следующие действия.</p> <p>Необходимо проверить все обязательные поля формы: сведения о грузоотправителе и получателе, описание животного (вид, порода, количество), дата и место отправления, а также результаты ветеринарных осмотров или лабораторных исследований. После заполнения всех обязательных данных следует проверить их правильность и полноту, затем подтвердить оформление документа и сгенерировать его.</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
164	<p>В данной ситуации необходимо предпринять следующие действия.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Войти в систему «Меркурий» под своим аккаунтом. 2. Найти соответствующее ветеринарное свидетельство по номеру или дате оформления. 3. Проверить текущие сроки действия документа и наличие необходимости его продления. 4. Внести необходимые изменения или запросить продление срока через интерфейс системы (если такая функция предусмотрена). 5. При необходимости повторно пройти процедуру подтверждения или подписания электронным ключом. 6. Сохранить обновленную версию документа и уведомить заинтересованные стороны о продлении. 	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный,</p> <p>0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>
165	<p>2</p> <p>Согласно Ветеринарным правилам, оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>не требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госветнадзора продукции на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
166	<p>3</p> <p>Согласно Ветеринарным правилам, на партию шкур животных оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет;</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
167	<p>3</p> <p>Согласно Ветеринарным правилам, на ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ: <u>ветеринарное свидетельство формы 3-вет</u></p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
168	<p>1</p> <p>Согласно Ветеринарным правилам, на пчелосемью оформляется ветеринарный документ: ветеринарное свидетельство формы 1-вет.</p>	<p>1 б – полное правильное соответствие</p> <p>0 б – остальные случаи</p>
169	<p>1, 4</p> <p>Согласно Ветеринарным правилам, на партию мёда могут оформляться ветеринарные документы: ветеринарное свидетельство формы 1-вет или ветеринарная справ-</p>	<p>3 б - полный правильный ответ;</p> <p>1 б - допущена одна ошибка/неточность,</p>

	ка формы 4-вет	0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
170	1, 5 Согласно Ветеринарным правилам, на партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
171	4, 5 Согласно Ветеринарным правилам, оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госветнадзору продукции на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети или реализуется на продовольственном рынке.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
172	2 1 5 4 3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
173	5 1 2 3 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
174	3 5 4 2 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
175	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
176	A2 B4 B1 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
177	A2 B3 B4 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
178	В данной ситуации инспектор должен отказать в допуске партии к реализации или перемещению до предоставления действующего ветеринарного сертификата. Необходимо изъять продукцию для предотвращения ее поступления на рынок без подтверждения безопасности. В дальнейшем следует связаться с поставщиком для получения необходимого документа или принять решение о возврате или уничтожении продукции согласно законодательству.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
179	В ветеринарном сертификате должны быть указаны: данные о владельце и предприятии-отправителе, описа-	3 б - полный правильный ответ;

	ние продукции (вид, количество, масса), дата забоя или производства, происхождение продукции, результаты ветеринарных осмотров и лабораторных исследований, сведения о соответствии продукции ветеринарным требованиям, а также подписи и печати уполномоченных лиц.	1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
180	При перевозке живых животных могут потребоваться следующие документы: ветеринарное свидетельство (ветеринарный сертификат), подтверждающее здоровье и безопасность животных; паспорт животного (идентификационный документ); результаты лабораторных исследований (если требуется); документы о происхождении и происхождении животных; а также разрешения или лицензии от соответствующих органов	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
181	1 Согласно ветеринарным правилам, отчетность по форме 5-вет государственной лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы представляется в вышестоящее учреждение ежемесячно.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
182	2 Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в следующей последовательности: бактериологический анализ, теххимические испытания, органолептическая оценка.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
183	4 Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, не допускают к переработке на мясо свиней моложе 14-дневного возраста. Их мясо считается незрелым и для пищевых целей непригодно.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
184	4 Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап, уничтожаются (сжигаются).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
185	3, 5 Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, кровь, полученную от животных, больных или подозрительных в заболевании туберкулезом, бруцеллезом обезвреживают проваркой с последующим использованием на кормовые или технические цели.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
186	2, 5 Согласно Ветеринарным правилам, молоко после дойки должно быть очищено и охлаждено.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна

		ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
187	1, 5 Согласно ветеринарным правилам и ветеринарно-санитарным требованиям, животным можно скормить молоко, консервированное перекисью водорода и фальсифицированное (разбавленное) водой.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
188	5 3 4 2 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
189	1 3 4 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
190	5 2 1 3 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
191	A3 B4 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
192	A2 B1 B4 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
193	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
194	Необходимо провести повторное бактериологическое исследование мяса для подтверждения результатов первого исследования. В случае подтверждения результатов первого исследования с учетом результатов органолептического и биохимического исследований мяса направить его на промпереработку или утилизацию.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
195	Ветврач-ветсанэксперт в этой ситуации должен: 1. Поместить партию колбас в холодильную камеру с необходимым температурно-влажностным режимом. 2. Отобрать образцы колбасных изделий для определения органолептических, физико-химических, микробиологических исследований. 3. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку колбас в соответствии с результатами их экспертизы (свободная реализация, промпереработка на вареные колбасы низших сортов, утилизация).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

196	Ветеринарный инспектор должен запретить перемещение партии продукции и изолировать её до предоставления всех необходимых документов (ветеринарных сертификатов, санитарных заключений).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
-----	---	--

