

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

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



Кафедра **Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров**

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.06 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность программы – **Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очная**

Троицк  
2019

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 22.09.2017г. № 974. Программа предназначена для подготовки специалиста по специальности 36.05.01 Ветеринария.

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).

Составители – доктор ветеринарных наук, профессор Лыкасова  
И.А. кандидат ветеринарных наук, доцент  
Мижевкина А.С.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

«1» марта 2019 г. (протокол № 8)

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной  
экспертизы и товароведения  
потребительских

товаров, доктор ветеринарных наук, профессор

И.А.Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«1» марта 2019 г. (протокол № 5)

Председатель методической комиссии  
факультета ветеринарной медицины  
кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А.Журавель

Заместитель директора по  
информационно  
библиотечному  
обслуживанию



А.В. Живетина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП .....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений .....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП .....	4
3. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы .....	5
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам.....	5
4. Структура и содержание дисциплины .....	7
4.1 Содержание дисциплины .....	7
4.2. Содержание лекций.....	8
4.3. Содержание лабораторных занятий .....	8
4.4. Содержание практических занятий .....	9
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся .....	9
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся .....	9
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся.....	9
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	10
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	11
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	11
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,.....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	12
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	12
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся .....	14
Лист регистрации изменений.....	58

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

## 1.1 Цель и задачи дисциплины

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

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков, необходимых для осуществления контроля технологии производства и обезвреживания сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями

### Задачи дисциплины:

- выпуск безопасной и доброкачественной продукции;
- своевременное выявление антропоозонозов, знание и использование надежных средств, методов, приемов обезвреживания продуктов уоя для исключения заражения людей через продукты переработки животного происхождения;
- предотвращение загрязнения окружающей среды боенскими отходами;
- соблюдение технологических инструкций при переработке сырья животного происхождения, разработка, предложение новых технологических приемов, усовершенствований процессов производства;
- разработка и внедрение новых, усовершенствованных методов исследования качества продукции.

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать: требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции (Б1.В.06, ПК-5-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки (Б1.В.06, ПК-5-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 3.Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 7,8 семестрах.

#### 3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>138</b>
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	54
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	72
<i>Контроль самостоятельной работы</i>	12
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>114</b>
<b>Контроль</b>	<b>36</b>
<b>Итого</b>	<b>288</b>

#### 3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.							
1.1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	3,2	2		0,2	1	x
1.2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.	3,2	2		0,2	1	x
1.3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.	3,2	2		0,2	1	x
1.4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	4,2	2		0,2	2	x
1.5	Методы определения видовой принадлежности мяса	7,3		4	0,3	3	x
1.6	Методы определения свежести мяса	7,3		4	0,3	3	x
1.7	Методы определения мяса, полученного от больных животных	7,3		4	0,3	3	x
1.8	Комплексное исследование мяса	7,3		4	0,3	4	x
1.9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	4,2	2		0,2	2	x
1.10	Бакисследование мяса	7,3		4	0,3	3	x

1.11	Исследование мяса на трихинеллез	4,3		2	0,3	2	x
1.12	Клеймение и товароведческая маркировка мяса	3,2	2		0,2	1	x
1.13	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	3,2	2		0,2	1	x
1.14	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	3,2	2		0,2	1	x
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	7,3		4	0,3	3	x
1.16	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов	3,2	2		0,2	1	x
1.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	7,3		4	0,3	3	x
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	7,3		4	0,3	2	x
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	4,3		2	0,3	2	x
1.20	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)	10,2			0,2	10	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных							
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоознозах, зоонозах, инвазиях	15,3	12		0,3	3	x
2.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	4,3	2		0,3	2	x
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	4,3	2		0,3	2	x
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	4,3	2		0,3	2	x
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	4,3	2		0,3	2	x
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	4,3	2		0,3	2	x
2.7	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	12,4	2		0,4	10	x
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе							
3.1	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	11,4	8		0,4	3	x
3.2	Молоко. Товарные показатели.	7,4		4	0,4	3	x
3.3	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	8,4		4	0,4	4	x
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	8,4		4	0,4	4	x
3.5	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	10,4		4	0,4	6	x
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	4,4	2		0,4	2	x
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	8,4		4	0,4	4	x
3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	8,4		4	0,4	4	x

3.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	8,4		4	0,4	4	x
3.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	7,4		4	0,4	3	x
3.11	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	4,4	2		0,4	2	x
3.12	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	7,4		4	0,4	3	x
	Контроль	36	x	x	x	x	36
	<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>114</b>	<b>36</b>

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Содержание дисциплины

#### **Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.**

Убойные животные, случаи и болезни, запрещающие убой на мясо. Транспортирование животных на убой (документы, транспорт). Предубойное содержание, технология убоя разных видов скота на мясо.

Мясо, понятие, классификация, химический, морфологический состав мяса, отличия мяса разных видов.

Изменения в мясе после убоя микробного и немикробного характера.

Методика, последовательность послеубойного осмотра туш и органов. Особенности осмотра разных видов туш животных. Клеймение и маркировка мяса.

Способы и методы консервирования мяса высокой и низкой температурой, посолом, копчением. Нетрадиционные методы консервирования.

Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы.

Технология приготовления разных видов колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества колбасных изделий.

Технология приготовления мясных баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества.

Методы определения видовой принадлежности и свежести мяса разных видов животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, яиц пищевых.

#### **Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных**

Особенности осмотра туш и органов, полученных от больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоозонозах, зоонозах, антропонозах, инвазиях, незаразных патологиях, при нарушениях обмена веществ, при отравлениях, при радиационных поражениях.

Вынужденный убой животных, правила реализации мяса от вынужденного убоя.

Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья.

#### **Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе**

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, живой и консервированной рыбы, кисломолочных продуктов, мёда, растительных продуктов.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на рынках.

## 4.2. Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов
1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой	2
2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо	2
3.	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера	2
4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	2
5	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	2
6	Клеймение и товароведческая маркировка мяса	2
7	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	2
8	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	2
9	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов.	2
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропозоонозах, зоонозах, инвазиях	12
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	2
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	2
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	2
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	2
16	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	2
17	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов	8
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2
19	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	2
	<b>Итого</b>	<b>54</b>

## 4.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов
1.	Методы определения видовой принадлежности мяса	4
2.	Методы определения свежести мяса	4
3.	Методы определения мяса, полученного от больных животных	4
4.	Комплексное исследование мяса	4
5.	Бакисследование мяса	4
6.	Исследование мяса на трихинеллез	2
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	4
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4



10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	2
11.	Молоко. Товарные показатели.	4
12.	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	4
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4
14.	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	4
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	4
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	4
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	4
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	4
19.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	4
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

#### 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
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	30
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	25
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	20
Выполнение курсовой работы	20
Подготовка к промежуточной аттестации	9
<b>Итого</b>	<b>114</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов
1	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	1
2	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.	1
3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.	1
4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	2
5	Методы определения видовой принадлежности мяса	3
6	Методы определения свежести мяса	3
7	Методы определения мяса, полученного от больных животных	3
8	Комплексное исследование мяса	4
9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	2

10	Бакисследование мяса	3
11	Исследование мяса на трихинеллез	2
12	Клеймение и товароведческая маркировка мяса	1
13	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	1
14	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	1
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	3
16	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов	1
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	3
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	2
20	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)	10
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоознозах, зоонозах, инвазиях	3
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	2
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	2
24	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	2
25	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	2
27	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	10
28	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	3
29	Молоко. Товарные показатели.	3
30	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	4
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4
32	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	6
33	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2
34	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	4
35	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	4
36	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	4
37	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	3
38	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	2
39	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Гроицкого рынка	3
	<b>Итого</b>	<b>114</b>

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

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

5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

5.2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования

специалитет / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 20 с  
Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

5.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

## **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. Бабина М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. - Минск: РИПО, 2015. - 392 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 240 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/102236>

### **Дополнительная:**

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова - Москва: Лань", 2013 - 475 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45654](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654)

2. Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань, 2015 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

3. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] / Смирнов А.В. - Москва: ГИОРД, 2015 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877)

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>

3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

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

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

9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

9.2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

9.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

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

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

- СПС «Консультант Плюс»: «Версия Эксперт», «Версия Проф»,
- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы»,
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины - [http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM\\_rus1.xml,simpl\\_IVM1.xsl+rus](http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus).

Программное обеспечение:

- Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293
- Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
- MyTestXPRo 11.0
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

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

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

1. Учебные аудитории 255, 259, оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ
2. Учебная аудитория № VII, оснащенная техническими средствами для проведения лекционных занятий.

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

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

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

- Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)
- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- Лактан 1-4;
- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»,
- визкозиметр «Соматос-мини»
- центрифуга;
- нитрат-тестер «Морион»;
- аппарат Чижова АПС;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- плитки электрические;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2;
- проекционный трихинеллоскоп;
- центрифуга СМ-6М
- овоскоп

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и  
проведения промежуточной аттестации обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины... 16	16
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций..... 16	16
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины..... 17	17
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций..... 17	17
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости ..... 18	18
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии..... 18	18
4.1.2. Тестирование..... 21	21
4.1.3. Собеседование ..... 23	23
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации ..... 26	26
4.2.1. Зачет..... 26	26
4.2.2. Экзамен..... 29	29
4.2.3. Курсовая работа..... 55	55

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать: требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции (Б1.В.06, ПК-5-3.1)	Обучающийся должен уметь: определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки (Б1.В.06, ПК-5-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии; 2. Собеседование 3. Тестирование	1. Зачет 2. Экзамен 3. Курсовая работа

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

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

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-5-3.1	Обучающийся не знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции	Обучающийся слабо знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции	Обучающийся знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции с требуемой



				степенью полноты и точности
Б1.В.06, ПК-5-У.1	Обучающийся не умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки	Обучающийся слабо умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки	Обучающийся умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки
Б1.В.06, ПК-5-Н.1	Обучающийся не владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием	Обучающийся слабо владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием	Обучающийся владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием

### **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 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

2 Мижевкина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет / А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 20 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>

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

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

## 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

### 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/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)) заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1. Методы определения видовой принадлежности мяса 1. В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса? 2. Виды фальсификации мяса 3. Какие показатели используются при определении видовой принадлежности мяса? 4. В чём сущность реакции преципитации.	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
2.	Тема 2. Методы определения свежести мяса 1. Каковы органолептические показатели мяса сомнительной свежести? 2. Какие физико-химические показатели регламентируются при исследовании мяса убойных животных? 3. В каких случаях мясо не допускают в свободную реализацию? 4. Опишите результаты бактериоскопии мяса сомнительной свежести?	
3.	Тема 3. Методы определения мяса, полученного от больных животных 1. Определение степени обескровливания мяса. 2. Методы, которые используются при определении мяса больных животных. 3. Какая реакция считается специфической при исследовании говядины на принадлежность больному животному. 4. Как поступить с продуктами убоя, если исследованию указывают, что животное было убито в состоянии агонии.	
4.	Тема 4. Комплексное исследование мяса 1. Каковы значения рН мяса разной степени свежести? 2. Как поступают с мясом сомнительной свежести? 3. Для какого вида исследований используется определение температуры плавления и застывания жира? 4. О чём можно судить по результатам бактериоскопии?	
5.	Тема 5. Бакисследование мяса 1. В каких случаях бакисследование мяса обязательно? 2. Отбор проб мяса для бакисследования. 3. Схема бакисследования мяса 4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.	

6.	<p>Тема 6. Исследование мяса на трихинеллез</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие виды животных болеют трихинеллезом? Цикл развития возбудителя.</li> <li>2. Методы постановки диагноза на трихинеллёз.</li> <li>3. Как поступают с продуктами убоя, если в мышцах диафрагмы обнаружен возбудитель?</li> <li>4. Суть метода определения возбудителей путем переваривания в искусственном желудочном соке.</li> </ol>	
7.	<p>Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила отбора проб для ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.</li> <li>2. Назовите органолептические показатели, которые регламентируются при ветеринарно-санитарной экспертизе колбас.</li> <li>3. Как поступают с колбасой сомнительной свежести?</li> <li>4. С какой целью в колбасу добавляют нитрит натрия?</li> </ol>	
8.	<p>Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие мясные баночные консервы подлежат промышленной переработке?</li> <li>2. Правила отбора проб мясных баночных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>3. Какие теххимические показатели определяют у мясных баночных консервов?</li> <li>4. В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</li> </ol>	
9.	<p>Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как определить категорию пищевых яиц?</li> <li>2. Чем отличается диетическое яйцо от столового?</li> <li>3. Пороки пищевых яиц.</li> <li>4. Понятие пищевое полноценное и пищевое неполноценное яйцо.</li> </ol>	
10.	<p>Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды порчи жиров.</li> <li>2. Ветеринарно-санитарная оценка жиров в зависимости от степени свежести.</li> <li>3. Какие органолептические показатели определяются при экспертизе жиров?</li> <li>4. Как отбирают пробы для исследований?</li> </ol>	
11.	<p>Тема 11. Молоко. Товарные показатели.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте методы определения массовой доли жира и массовой доли белка в молоке.</li> <li>2. Какие показатели являются показателями натуральности молока.</li> <li>3. Виды фальсификации молока и способы их обнаружения.</li> <li>4. Правила определения плотности молока лактоденсиметром.</li> </ol>	
12.	<p>Тема 12. Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое молоко-сырьё?</li> <li>2. Как проводится контроль качества термообработки молока?</li> <li>3. В чём суть метода определения группы чистоты в молоке?</li> <li>4. Каким методом определяют наличие в молоке лекарственных веществ, моющих средств, консервирующих веществ?</li> </ol>	
13.	<p>Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В каких случаях молочные продукты не допускаются в реализацию?</li> <li>2. Какие показатели исследуют при лабораторной экспертизе кисломолочных продуктов?</li> <li>3. Как определить массовую долю влаги в твороге?</li> <li>4. В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?</li> </ol>	

14.	Тема 14. Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов 1. О чём свидетельствует показатель температура замерзания молока? 2. С какой периодичностью определяют кислотность молока? 3. О чём свидетельствует положительная реакция на «Мастисан»? 4. Правила транспортирования и сдачи молока-сырья на молокозаводе? Какое молоко не подлежит приемке?	
15.	Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы 1. Порядок отбора проб рыбы для исследований. 2. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 3. Методика исследования рыбы на описторхоз и методы её обеззараживания 4. По каким органолептическим показателям определяется свежесть рыбы?	
16.	Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы 1. Технология бактериологического исследования мазков-отпечатков. 2. Пороки соленой рыбы 3. Органолептические показатели доброкачественной копченой рыбы 4. Какие способы консервирования рыбы допускаются?	
17.	Тема 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда 1. Какие документы должны сопровождать партии мёда? 2. Какой показатель позволяет точно определить ботаническое происхождение мёда? 3. Какие показатели позволяют сделать вывод о том, что мёд прошлого года сбора? 4. Допускается ли в мёде превышение содержания влаги?	
18.	Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов 1. Отбор проб растительных продуктов для исследования. 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. Пороки пищевых яиц. 4. Понятия пищевое полноценное яйцо и пищевое неполноценное яйцо.	
19	Тема 19. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизыТроицкого рынка 1. Особенности экспертизы продуктов, подконтрольных госветслужбе на рынках.	

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет

(хорошо)	<p>место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

#### 4.1.2. Тестирование

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Не допускают к убою на мясо животных:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) больных пастереллезом;</li> <li>2) с клиническими признаками бруцеллеза;</li> <li>3) старше 6 лет;</li> <li>4) моложе 30-дневного возраста.</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2	<p>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 суток;</li> <li>2) 2 суток;</li> <li>3) 3 суток;</li> <li>4) 5 суток.</li> </ol>	
3	<p>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) свободной реализации;</li> <li>2) промпереработке;</li> <li>3) утилизации;</li> <li>4) дополнительному лабораторному исследованию.</li> </ol>	

4	<p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</li> <li>2) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</li> <li>3) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений;</li> <li>4) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.</li> </ol>	
5	<p>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) направляют на промпереработку;</li> <li>2) утилизируют;</li> <li>3) выпускают без ограничений;</li> <li>4) выпускают с понижением сортности.</li> </ol>	
6	<p>Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) амилазной;</li> <li>2) фосфатазной;</li> <li>3) редуказной;</li> <li>4) липазной.</li> </ol>	
7	<p>ГОСТом в молоке регламентируется показатель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массовой доли жира;</li> <li>2) массовой доли казеина;</li> <li>3) массовой доли СОМО;</li> <li>4) температуры замерзания.</li> </ol>	
8	<p>При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) используется для пищевых целей после проварки;</li> <li>2) используется в корм пушным зверям после проварки;</li> <li>3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;</li> <li>4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.</li> </ol>	
9	<p>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) его органолептических показателей;</li> <li>2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;</li> <li>3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;</li> <li>4) наличия фальсификации.</li> </ol>	
10	<p>Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</li> <li>2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</li> <li>3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов;</li> <li>4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.</li> </ol>	

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

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

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

#### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 20 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1235>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p><b>Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.</b></p> <p>1. Как классифицируется мясо по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию, способу технологической обработки?</p> <p>2. По каким показателям оценивается качество и безопасность мяса?</p> <p>3. По каким показателям определяется видовая принадлежность мяса?</p> <p>4. Перечислите органолептические и химические показатели, определяемые при оценке происхождения мяса.</p> <p>5. Опишите условия и сроки хранения мяса.</p> <p>6. Опишите правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>7. Дайте классификацию колбасных изделий.</p> <p>8. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий.</p> <p>9. Опишите методику определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.</p> <p>10. Перечислите пороки колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная оценка колбас при наличии пороков.</p> <p>11. Ветеринарно-санитарная оценка колбас в зависимости от степени свежести.</p> <p>12. Дайте классификацию мясных баночных консервов.</p> <p>13. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе мясных баночных консервов.</p> <p>14. Опишите методику определения массовой доли составных частей</p>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

	<p>мясных консервов.</p> <p>15. Какие стандартные показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц?</p> <p>16. Опишите методику овоскопирования яиц. Какие показатели определяются при овоскопировании яиц?</p> <p>17. При наличии каких пороков яйца относятся к пищевым неполноценным?</p> <p>18. При наличии каких пороков яйца относятся к техническому браку?</p> <p>19. Чем характеризуются пороки яиц «насечка», «выливка», «тумак», «миражное яйцо»?</p> <p>20. Перечислите основные виды яйцепродуктов.</p> <p>21. Перечислите технологические операции при производстве яичного порошка.</p> <p>22. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>23. Какие показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе жидких и сухих яйцепродуктов?</p> <p><b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных</b></p> <p>1. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.</p> <p>3. Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: рожи свиней, туляремии.</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: ящуре, лептоспирозе.</p> <p>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеки, бешенстве.</p> <p>8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.</p> <p>9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе.</p> <p>10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии.</p> <p>11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.</p> <p>14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ.</p> <p>16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии.</p> <p><b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе</b></p> <p>1. Какие показатели оцениваются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?</p> <p>2. Перечислите показатели технического регламента (ТР ТС 033/2013) определяющие безопасность молока и молочной продукции</p> <p>3. Что такое титруемая кислотность?</p>	
--	---	--



	<p>4. На чём основаны методики оценки микробной обсемененности молока и молочных продуктов?</p> <p>5. Содержание каких микотоксинов регламентируется в молоке, и как они проникают в молочные товары?</p> <p>6. Какие меры позволяют снизить уровень микотоксинов в продукции?</p> <p>7. На чем основаны методы определения микотоксинов в сырье и продуктах?</p> <p>8. Почему необходимо оценивать содержание ингибирующих веществ в молоке?</p> <p>9. Какие документы регламентируют соответствие ветеринарно-санитарным требованиям, показателям качества и безопасности молочной продукции?</p> <p>10. Что подразумевает понятие безопасность продукции?</p> <p><b>11.</b> Какие показатели регламентируются ветеринарно-санитарного требованиями к молоку и молочной продукции?</p> <p>12. Какие кисломолочные продукты Вы знаете?</p> <p>13. Какие микробиологические показатели нормируются в кисломолочных продуктах?</p> <p>14. Опишите показатели безопасности кисломолочных продуктов.</p> <p>15. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов.</p> <p>16. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?</p> <p>17. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p> <p>18. Назовите требования к показателям качества и безопасности.</p> <p>19. Какие лабораторные методы исследований рыбы на свежесть Вы знаете?</p> <p>20. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>21. Опишите органолептические показатели свежей рыбы.</p> <p>22. Назовите причины быстрой порчи рыбы при хранении.</p> <p>23. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.</p> <p>24. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</p> <p>25. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете?</p> <p>26. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инфекционных болезнях.</p> <p>27. Назовите инвазионные болезни, опасные для человека.</p> <p>28. Назовите инвазионные болезни рыб не опасные для человека.</p> <p>29. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инвазионных болезнях.</p> <p>30. Какие методы обезвреживания рыбы Вы знаете?</p> <p>31. Как проводится паразитологические исследования рыбы?</p> <p>32. Являются ли ветдокументы, сертификат соответствия и накладные гарантией безопасности рыбных продуктов?</p> <p>33. Какие документы должны быть рыбопродукты?</p> <p>34. Какие органолептические методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете?</p> <p>35. Перечислите пороки и дефекты рыбных продуктов.</p> <p>36. Опишите схему проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных полуфабрикатов</p> <p>37. Какие лабораторные методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете.</p> <p>38. Характеристика меда как пищевого продукта. Классификация, химический состав и свойства.</p> <p>39. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда.</p> <p>41. Фальсификация меда и способы её определения.</p> <p>42. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного?</p> <p>43. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка?</p>	
--	--	--

--	--	--

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

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

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

### 4.2.1. Зачет

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

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные 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 декана факультета не допускается.

Форма проведения зачета (устный опрос) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

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

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю.

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 зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета в зачетную книжку выставляется 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 и в зачетные книжки.

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

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

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

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

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

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

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

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.</li> <li>2. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.</li> <li>3. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо баранины от собачатины</li> <li>4. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо кролика от кошки</li> <li>5. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.</li> <li>6. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.</li> <li>7. Определение степени обескровливания мяса (осмотр туши)</li> <li>8. Определение степени обескровливания мяса (кусковое мясо).</li> <li>9. Определение мяса больных животных, животных убитых в состоянии агонии, трупного мяса.</li> <li>10. Порядок отбора проб для исследования свежести мяса</li> <li>11. Специальные методы для определения видовой принадлежности мяса</li> <li>12. Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.</li> <li>13. Окраска мазка по Граму.</li> <li>14. Техника приготовления мазка-отпечатка с поверхности и с глубины мяса</li> <li>15. Пути реализации или переработки мяса с измененной свежестью</li> <li>16. Охарактеризуйте мазок с поверхности несвежего мяса</li> <li>17. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с поверхности свежего и несвежего мяса</li> <li>18. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с глубины свежего и несвежего мяса</li> <li>19. Случаи, когда ветеринарный специалист обязан послать пробы мяса на бакисследование</li> <li>20. Методы морфологической типизации сальмонелл.</li> <li>21. Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл.</li> <li>22. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>23. Органолептическое исследование мясных консервов.</li> <li>24. Отбор проб и схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных консервов.</li> <li>25. Технохимические исследования мясных консервов.</li> <li>26. Дефекты и пороки мясных баночных консервов</li> <li>27. Маркировка мясных баночных консервов</li> <li>28. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.</li> <li>29. Органолептическое исследование колбасных изделий.</li> <li>30. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на свежесть.</li> <li>31. Технохимические исследования колбасных изделий</li> <li>32. Дефекты и пороки колбас</li> <li>33. Методика исследования мяса на трихинеллез.</li> <li>34. Особенности исследования кускового мяса на трихинеллез</li> <li>35. Мясо каких видов животных подлежит исследованию на трихинеллез, как поступают с мясом, в котором обнаружены трихинеллы?</li> <li>36. Дифференциальная диагностика трихинелл и саркоцист</li> <li>37. Порядок исследования на трихинеллез соленой, копченой свинины</li> <li>38. Органолептическое исследование пищевых животных жиров.</li> <li>39. Лабораторные методы определения доброкачественности жиров.</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

	<p>40. Топография лимфатической системы КРС.</p> <p>41. Топография лимфатической системы свиней.</p> <p>42. Топография лимфатической системы мелкого рогатого скота.</p> <p>43. Топография лимфатической системы лошадей.</p> <p>44. Суть реакции преципитации при определении видовой принадлежности мяса</p> <p>45. Порядок проведения пробы варкой</p> <p>46. В каких случаях определяется видовой принадлежности мяса</p> <p>47. Охарактеризуйте степени обескровливания мяса</p> <p>48. Мясо какого термического состояния исследуют на обескровливание по Лубянецкому. Суть исследования</p> <p>49. В каких случаях наблюдается плохое обескровливание мяса и почему</p> <p>50. Правила отбора проб мяса для бакисследования</p> <p>51. Виды порчи пищевых жиров</p> <p>52. Определение свежести пищевых жиров лабораторными методами</p> <p>53. Органолептические методы исследования свежести колбасных изделий</p> <p>54. Лабораторные методы исследования свежести колбасных изделий</p> <p>55. Санитарная оценка колбасы, имеющей отклонения от нормы органолептических и лабораторных показателей</p> <p>56. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц.</p> <p>57. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы яйцепродуктов.</p> <p>58. Пороки пищевых яиц</p> <p>59. По каким показателям классифицируют пищевые яйца</p> <p>60. Общие принципы ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц</p>	
--	---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

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

#### 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 или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

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

Экзамены проводятся по билетам в устном виде, 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 и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 5 на одного преподавателя.

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

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

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

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

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

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

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

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
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, методы, принципы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее связь с другими дисциплинами.</li> <li>2. Характеристика мяса как пищевого продукта.</li> <li>3. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.</li> <li>4. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).</li> <li>5. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).</li> <li>6. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).</li> <li>7. Требования ГОСТ к птице для убоя.</li> <li>8. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.</li> <li>9. Требования ГОСТ на говядину.</li> <li>10. Требования ГОСТ на свинину.</li> <li>11. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.</li> <li>12. Требования ГОСТ на конину.</li> <li>13. Требования ГОСТ на мясо птицы.</li> <li>14. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.</li> <li>15. Созревание мяса.</li> <li>16. Послеубойные изменения в мясе немикробного характера.</li> <li>17. Состав и свойства мяса</li> <li>18. Особенности созревания мяса больных животных.</li> <li>19. Загар мяса - его сущность, признаки и условия возникновения.</li> <li>20. Послеубойные изменения в мясе микробного характера.</li> <li>21. Пищевые токсикоинфекции.</li> <li>22. Пищевые токсикозы.</li> <li>23. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>24. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.</li> <li>25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5.</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

<p>26. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.</p> <p>27. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при инфекционных болезнях.</p> <p>28. Классификация инфекционных болезней, принятая в ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве.</p> <p>30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе.</p> <p>31. Организация и порядок транспортирования животных на убой.</p> <p>32. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию.</p> <p>33. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.</p> <p>34. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.</p> <p>35. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.</p> <p>36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.</p> <p>37. Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности.</p> <p>38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: рожи свиней, туляремии.</p> <p>39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: ящуре, лептоспирозе.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.</p> <p>41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеки, бешенстве.</p> <p>42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.</p> <p>43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе.</p> <p>44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии.</p> <p>45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.</p> <p>46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.</p> <p>47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.</p> <p>48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.</p> <p>49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ.</p> <p>50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии.</p> <p>51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин.</p> <p>52. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также от павших животных.</p> <p>53. Методы определения степени обескровливания мяса.</p> <p>54. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.</p> <p>55. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.</p> <p>56. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.</p> <p>57. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки</p>	
---	--



	<p>кроликов.</p> <p>58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях.</p> <p>59. Характеристика мяса домашней птицы. Особенности убоя и переработки птицы.</p> <p>60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.</p> <p>61. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.</p> <p>63. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Инструкция по товароведной маркировки мяса.</p> <p>64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя нутрий. Методы консервирования мяса. Их сущность. Консервирование мяса низкой температуры.</p> <p>65. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола.</p> <p>66. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов.</p> <p>67. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов.</p> <p>68. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка готовой продукции.</p> <p>69. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырью.</p> <p>70. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститами.</p> <p>71. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных бруцеллезом.</p> <p>72. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных туберкулезом.</p> <p>73. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения.</p> <p>74. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие в молоке при его термической обработке.</p> <p>75. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока.</p> <p>76. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.</p> <p>77. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.</p> <p>78. Характеристика меда как пищевого продукта: классификация, химический состав и свойства. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</p> <p>79. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда. Фальсификация меда и способы её определения.</p> <p>80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы.</p> <p>81. Ветеринарно-санитарная и оценка рыбы при описторхозе и дифиллоботриозе.</p> <p>82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях животных.</p> <p>83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.</p> <p>84. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</p> <p>85. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров.</p> <p>86. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов.</p> <p>87. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов.</p> <p>88. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>89. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке эндокринно-ферментного и специального сырья.</p>	
--	---	--

90. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

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

#### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>1. Основными видами убойных животных являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) крупный рогатый скот, овцы, свиньи;</li> <li>2) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи;</li> <li>3) крупный рогатый скот, овцы, свиньи, лошади;</li> <li>4) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи, лошади.</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с</p>
2	<p>Не допускают к убою на мясо животных:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) больных пастереллезом;</li> <li>2) с клиническими признаками бруцеллеза;</li> </ol>	

	<p>3) старше 6 лет; 4) моложе 30-дневного возраста.</p>	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
3	<p>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.</p>	
4	<p>Допускают к убою на мясо животных: 1) положительно реагирующих на туберкулез; 2) с клиническими признаками туберкулеза; 3) больных или подозрительных по заболеванию эмкарром; 4) однокопытных, не исследованных на сап.</p>	
5	<p>Не допускаются к убою на мясо: 1) поросята до 21-дневного возраста; 2) телята до 28-дневного возраста; 3) жеребята до 28-дневного возраста; 4) птица до 45-дневного возраста.</p>	
6	<p>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал; 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная; 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>	
7	<p>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.</p>	
8	<p>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал; 2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;.  4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.</p>	
9	<p>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более: 1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток;</p>	

	4) 5 суток.	
10	В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более: 1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток.	
11	Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных: 1) за живую массу животных; 2) за живую массу и упитанность животных; 3) за живую массу животных и категорию их мяса; 4) за массу мяса.	
12	Кормление убойных животных прекращают: 1) за 6 часов до убоя; 2) за 12 часов до убоя; 3) за 24 часа до убоя; 4) за 36 часов до убоя.	
13	К 1 категории субпродуктов относятся: 1) говяжьи и свиные головы, языки, печень, почки, сердце; 2) печень, сердце, языки, легкие, почки; 3) мозги, языки, печень, сердце, почки; 4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.	
14	Послеубойные изменения в мясе протекают в следующей последовательности: 1) автолиз, глубокий автолиз, окоченение, созревание; 2) созревание, окоченение, автолиз, глубокий автолиз; 3) окоченение, созревание, автолиз, глубокий автолиз; 4) окоченение, автолиз, глубокий автолиз, созревание.	
15	pH свежего созревшего мяса составляет: 1) 5,7-6,2; 2) 5,5-6,5; 3) 6,0-7,0; 4) 6,2-6,6.	
16	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.	
17	Согласно ГОСТ, говядину выпускают в: 1) полутушах и четвертинах; 2) тушах и полутушах; 3) тушах, полутушах и четвертинах;	

	4) в тушах.	
18	рН мяса сомнительной свежести составляет: 1) 5,7-6,3; 2) 6,0-6,2; 3) 6,3-6,4; 4) 6,5-6,6.	
19	Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем 1) ветеринарного клейма треугольной формы; 2) ветеринарного клейма прямоугольной формы; 3) ветеринарного клейма овальной формы; 4) штампа видовой принадлежности.	
20	К полноценным белкам мяса относятся: 1) актин, эластин, миозин; 2) коллаген, эластин; 3) коллаген, эластин, миоглобин; 4) актин, миозин.	
21	Послеубойное окоченение мяса происходит в результате 1) сдвига рН мышечной ткани в щелочную сторону; 2) образования актомиозинового комплекса и блокирования фактора релаксации мышечного волокна; 3) обескровливания туши; 4) распада актомиозинового комплекса и деблокирования фактора релаксации мышечного волокна.	
22	Активная кислотность (рН) мяса зависит от 1) видовой принадлежности мяса; 2) степени обескровливания; 3) стадии послеубойных изменений; 4) пола и возраста животного.	
23	Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит 1) свободной реализации; 2) промпереработке; 3) утилизации; 4) дополнительному лабораторному исследованию.	
24	При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют: 1) активность пероксидазы; 2) кислотное число; 3) содержание летучих жирных кислот; 4) активность кислой фосфатазы.	
25	Согласно ГОСТ, свинину выпускают в: 1) в тушах и полутушах; 2) в тушах; 3) в полутушах и четвертинах;	

	4) в тушах, полутушах и четвертинах.	
26	К неполноценным белкам мяса относятся: 1) миозин, коллаген, нуклеопротеиды; 2) эластин, коллаген; 3) актин, миозин; 4) коллаген, эластин, миозин.	
27	В процессе созревания в мясе: 1) рН мышечной ткани сдвигается в щелочную сторону; 2) рН мышечной ткани сдвигается в кислую сторону; 3) распадаются экстрактивные вещества; 4) увеличивается количество гликогена.	
28	Наиболее подвержены загару: 1) свинина, мясо уток и гусей; 2) говядина и баранина; 3) баранина, конина, мясо кур и индеек; 4) свинина, мясо кур и индеек.	
29	Загар является следствием: 1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш; 2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля; 3) превышения сроков хранения мяса; 4) патологического состояния животного перед убоем.	
30	Мясом называется: 1) все съедобные продукты убоя животного; 1) обескровленная туша убойного животного; 3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи; 4) мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи. 4) круглым клеймом.	
31	Мясо с признаками загара: 1) разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений; 2) разрубают и реализуют без каких-либо ограничений; 3) разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку; 4) разрубают и консервируют поваренной солью.	
32	Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает: 1) диагноз (название) болезни; 2) видовую принадлежность мяса; 3) пол и возраст животного; 4) термическое состояние мяса.	
33	Степень свежести мяса определяется в следующих случаях: 1) при его плохом обескровливании; 2) при установлении видовой принадлежности; 3) при длительном хранении в холодильнике;	

	4) перед утилизацией	
34	Видовую принадлежность мяса определяют: 1) качественной реакцией на гликоген; 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне; 3) реакцией на пероксидазу; 4) реакцией на аммиак и соли аммония.	
35	Ослизнине мяса связано с развитием на поверхности туш: 1) плесеней; 2) молочнокислых бактерий и микрококков; 3) анаэробной микрофлоры; 4) термофильных кокков.	
36	Степень свежести мяса определяют: 1) качественной реакцией на гликоген; 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне; 3) реакцией преципитации; 4) реакцией на кислую фосфатазу.	
37	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.	
38	На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится: 1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы; 2) ветеринарное клеймо круглой формы; 3) ветеринарное клеймо овальной формы; 4) ветеринарное клеймо квадратной формы.	
39	Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает: 1) видовую принадлежность мяса; 2) пол животного; 3) возраст животного; 4) способ обеззараживания мяса.	
40	В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса? 1) при плохом обескровливании мяса 2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо 3) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов 4) если мясо не свежее	
41	Для бактериологического исследования мяса берут: 1) лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка 2) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, головной мозг 3) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с	

	желчным пузырем, содержимое желудочно-кишечного тракта	
42	Пищевые токсикоинфекции – это: 1) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином; 2) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами; 3) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином; 4) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.	
43	Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы: 1) стафилококки, стрептококки; 2) бактерии рода Протей; 3) сальмонеллы; 4) кишечная палочка.	
44	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии 1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; 2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; 3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; 4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.	
45	К условно-патогенной микрофлоре относятся: 1) бактерии группы кишечной палочки; 2) стафилококки; 3) сальмонеллы; 4) микроскопические плесневые грибки.	
46	Пищевые токсикозы – это: 1) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности; 2) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами; 3) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами; 4) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;	
47	Бактериологическое исследование мяса не проводят 1) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания; 2) при вынужденном убое животных; 3) при отравлениях животных; 4) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.	
48	При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов 1) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; 2) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 3) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; 4) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.	



49	<p>При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</li> <li>2) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</li> <li>3) туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</li> <li>4) туши и внутренние органы утилизируют.</li> </ol>	
50	<p>При обнаружении в продуктах убоя Clostridium botulinum</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</li> <li>2) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба;</li> <li>3) внутренние органы и туши перерабатывают на мясные баночные консервы;</li> <li>4) внутренние органы и туши уничтожают.</li> </ol>	
51	<p>В основе консервирования мяса холодом лежит принцип</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) анабиоза;</li> <li>2) биоза;</li> <li>3) абиоза;</li> <li>4) ценобиоза.</li> </ol>	
52	<p>Бомбаж банок мясных консервов может быть</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) биологическим, химическим, физическим;</li> <li>2) химическим, термическим, биологическим;</li> <li>3) физическим, химическим, бактериологическим;</li> <li>4) термическим, химическим, бактериологическим</li> </ol>	
53	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;</li> <li>2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;</li> <li>3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;</li> <li>4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.</li> </ol>	
54	<p>Не допускаются в свободную реализацию консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) с раскатытым швом;</li> <li>2) с физическим бомбажем;</li> <li>3) с сульфидной коррозией;</li> <li>4) с пассивным подтеком.</li> </ol>	
55	<p>В вареных колбасных изделиях ГОСТ не нормируется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массовая доля влаги;</li> <li>2) массовая доля нитрита натрия;</li> <li>3) массовая доля поваренной соли;</li> <li>4) остаточная активность кислой фосфатазы.</li> </ol>	
56	<p>При соблюдении условий хранения до 9 месяцев могут храниться:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стерилизованные консервы;</li> <li>2) пастеризованные консервы;</li> </ol>	

	<p>3) тиндализованные консервы;</p> <p>4) варено-копченые колбасы.</p>	
57	<p>Наличие крахмала и муки допускается в рецептуре:</p> <p>1) сырокопченых колбас;</p> <p>2) мясных хлебов;</p> <p>3) фаршированных колбас;</p> <p>4) сыровяленых колбас.</p>	
58	<p>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p>2) химический бомбаж;</p> <p>3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</p> <p>4) «птички».</p>	
59	<p>Наименьшее количество влаги содержится в:</p> <p>1) полукопченых колбасах;</p> <p>2) мясных хлебах;</p> <p>3) кровяных колбасах;</p> <p>4) зельцах и студнях.</p>	
60	<p>В основе мясоконсервного производства лежит принцип</p> <p>1) анабиоза;</p> <p>2) биоза;</p> <p>3) абиоза;</p> <p>4) ценобиоза.</p>	
61	<p>С предварительным посолом мясного сырья готовят:</p> <p>1) ветчинные консервы;</p> <p>2) консервы в желе;</p> <p>3) консервы в собственном соку;</p> <p>4) мясорастительные консервы</p>	
62	<p>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</p> <p>1) с сульфидной коррозией;</p> <p>2) с химическим бомбажем;</p> <p>3) с микробиологическим бомбажем;</p> <p>4) с закисанием.</p>	
63	<p>В НД на мясные баночные консервы нормируются:</p> <p>1) остаточная активность кислой фосфатазы;</p> <p>2) массовая доля влаги;</p> <p>3) массовая доля белка;</p> <p>4) массовая доля сухих веществ.</p>	
64	<p>Колбасные изделия подлежат промпереработке при наличии порока:</p> <p>1) кислое брожение;</p> <p>2) бульонно-жировые отеки;</p> <p>3) гниение;</p> <p>4) изменение цвета в результате деятельности микрофлоры.</p>	

65	<p>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) направляют на промпереработку;</li> <li>2) утилизируют;</li> <li>3) выпускают без ограничений;</li> <li>4) выпускают с понижением сортности.</li> </ol>	
66	<p>Степень обескровливания туши визуально устанавливается по следующим признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, запах мяса;</li> <li>2) цвет мышечной ткани, состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов;</li> <li>3) состояние места разреза, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, консистенция и запах мяса;</li> <li>4) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов.</li> </ol>	
67	<p>В каких случаях проводится исследование лимфоузлов туши убойного животного?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в любом случае;</li> <li>2) при подозрении на инфекционную болезнь; ;</li> <li>3) при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь;</li> <li>4) при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.</li> </ol>	
68	<p>Формоловая проба по Колоболовскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) баранины;</li> <li>2) говядины;</li> <li>3) свинины.</li> <li>4) любого вида мяса.</li> </ol>	
69	<p>Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 5,7-6,0;</li> <li>2) 6,0-6,2;</li> <li>3) 6,2-6,5;</li> <li>4) 6,5 и более.</li> </ol>	
70	<p>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) от 16 до 21 °Т;</li> <li>2) от 15 до 21 °Т;</li> <li>3в) от 20 до 25 °Т;</li> <li>4) от 16 до 18 °Т.</li> </ol>	
71	<p>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 100 тыс. в 1 мл;</li> <li>2) не более 500 тыс. в 1 мл;</li> <li>3) не более 750 тыс. в 1 мл;</li> <li>4) не более 1000 тыс. в 1 мл:</li> </ol>	

72	<p>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1024-1030 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>2) 1027-1032 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>3) 1032-1037 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>4) 1025-1038 кг/м<sup>3</sup></li> </ol>	
73	<p>Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 15-18 °Т;</li> <li>2) 16-18 °Т;</li> <li>3) 16-20 °Т;</li> <li>4) 16-21 °Т</li> </ol>	
74	<p>Показатель СОМО характеризует:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) количество сухих веществ в молоке;</li> <li>2) количество сухих веществ, исключая жиры;</li> <li>3) количество сухих веществ, включая жиры;</li> <li>4) количество жира в молоке;</li> </ol>	
75	<p>Общероссийская базисная жирность молока составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 3,4 %;</li> <li>2) 3,6 %;</li> <li>3) 3,8 %;</li> <li>4) 4,0 %.</li> </ol>	
76	<p>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) группы;</li> <li>3) подклассы;</li> <li>4) классы.</li> </ol>	
77	<p>Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 10 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</li> <li>2) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</li> <li>3) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</li> <li>4) не более 1000 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</li> </ol>	
78	<p>Предельная кислотность 21 °Т установлена для молока сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высшего;</li> <li>2) первого;</li> <li>3) второго;</li> <li>4) несортного</li> </ol>	
79	<p>Молоко можно консервировать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) поваренной солью;</li> <li>2) перекисью водорода;</li> <li>3) едким натром;</li> <li>4) серной кислотой.</li> </ol>	
80	<p>Минимальная кислотность 16 °Т установлена для молока сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высшего и первого;</li> <li>2) высшего, первого, второго;</li> </ol>	

	<p>3) первого, второго; 4) первого.</p>	
81	<p>Вкус молока оценивают: 1) по пятибалльной шкале; 2) по десятибалльной шкале; 3) по двадцатибалльной шкале; 4) по стобалльной шкале.</p>	
82	<p>ГОСТом в молоке регламентируется показатель: 1) массовой доли жира; 2) массовой доли СОМО; 3) массовой доли сухого вещества; 4) плотности.</p>	
83	<p>Бактериальная обсемененность молока определяется пробой: 1) амилазной; 2) фосфатазной; 3) редуктазной; 4) липазной.</p>	
84	<p>ГОСТом в молоке не регламентируется показатель: 1) массовой доли жира; 2) кислотности; 3) плотности; 4) группы чистоты.</p>	
85	<p>Показатель титруемой кислотности характеризует: 1) степень свежести молока; 2) безопасность молока для потребителя; 3) пищевую ценность молока; 4) содержание в молоке ксенобиотиков</p>	
86	<p>Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока.</p>	
87	<p>Кефир вырабатывается с применением брожения: 1) молочнокислого или без брожения; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового; 4) спиртового или без брожения.</p>	
88	<p>Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть 1) высшего, первого, второго, третьего сорта; 2) высшего, первого, второго сорта и несортным; 3) высшего, первого, второго сорта; 4) первого, второго сорта и несортным.</p>	

89	<p>К кисломолочным продуктам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) творог и сметана;</li> <li>2) сыр;</li> <li>3) мороженое;</li> <li>4) масло.</li> </ol>	
90	<p>Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массовая доля жира, кислотность;</li> <li>2) плотность;</li> <li>3) механическая загрязненность;</li> <li>4) массовая доля СОМО.</li> </ol>	
91	<p>При производстве сливочного масла допускается использовать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пищевой краситель каротин</li> <li>2) пищевой краситель аннато</li> <li>3) консерванты</li> <li>4) эмульгаторы</li> </ol>	
92	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массовые доли влаги, жира, белка;</li> <li>2) массовую долю жира, плотность, кислотность;</li> <li>3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;</li> <li>4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность</li> </ol>	
93	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массовые доли влаги, жира, белка;</li> <li>2) массовую долю жира, плотность, кислотность;</li> <li>3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;</li> <li>4) массовую долю жира, белка, кислотность.</li> </ol>	
94	<p>По степени опасности для человека инфекционные болезни подразделяются на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) передающиеся и не передающиеся животным через животноводческую продукцию;</li> <li>2) передающиеся и не передающиеся человеку через животноводческую продукцию;</li> <li>3) особо опасные и менее опасные для человека;</li> <li>4) особо опасные и не опасные для человека.</li> </ol>	
95	<p>При сибирской язве</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется;</li> <li>2) пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции;</li> <li>3) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлеба, шкура консервируется посолом;</li> <li>4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).</li> </ol>	
96	<p>У свиней сибирская язва протекает в основном:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в септической форме;</li> <li>2) в кишечной форме;</li> <li>3) в ангинозной форме;</li> <li>4) в легочной форме.</li> </ol>	
97	<p>При туберкулезе основными видами патологических процессов являются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;</li> </ol>	

	<p>2) продуктивно-некротическое воспаление;</p> <p>3) фибринозное воспаление;</p> <p>4) геморрагический диатез.</p>	
98	<p>При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота непораженные продукты убоя</p> <p>1) подлежат утилизации;</p> <p>2) перерабатываются на стерилизованные консервы;</p> <p>3) перерабатываются на вареные колбасы;</p> <p>4) выпускаются без ограничений.</p>	
99	<p>При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением только подчелюстных лимфоузлов в виде необызвествленных, казеозных некротических очагов туша</p> <p>1) утилизируется;</p> <p>2) проваривается;</p> <p>3) перерабатывается на вареные колбасы;</p> <p>4) выпускается в свободную реализацию.</p>	
100	<p>Основным клиническим признаком бруцеллеза является</p> <p>1) артриты и хромота;</p> <p>2) эндометрит;</p> <p>3) истощение;</p> <p>4) аборт.</p>	
101	<p>Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и органах</p> <p>1) выпускают без ограничений;</p> <p>2) перерабатывают на вареные колбасы;</p> <p>3) проваривают;</p> <p>4) перерабатывают на стерилизованные консервы.</p>	
102	<p>Туши и органы животных при наличии в них патологоанатомических признаков, характерных для бруцеллеза,</p> <p>1) выпускают без ограничений;</p> <p>2) перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы;</p> <p>3) перерабатывают на зельцы;</p> <p>4) проваривают.</p>	
103	<p>Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за</p> <p>1) 1 сутки до убоя животного;</p> <p>2) 2 суток до убоя животного;</p> <p>3) 3 суток до убоя животного;</p> <p>4) 5 суток до убоя животного.</p>	
104	<p>Для исследования продуктов убоя лошади на сап</p> <p>1) разрезают мышцы в области холки;</p> <p>2) резрубают череп;</p> <p>3) вырубает грудину;</p> <p>4) вырубает носовую перегородку.</p>	
105	<p>Для исследования продуктов убоя лошади на онхоцеркоз</p> <p>1) разрезают мышцы в области холки;</p> <p>2) резрубают череп;</p>	

	<p>3) вырубают грудину;</p> <p>4) вырубают носовую перегородку.</p>	
106	<p>При обнаружении в продуктах убоя изменений, характерных для сапа</p> <p>1) пищевые продукты убоя подлежат переработке на варенные колбасы;</p> <p>2) пищевые продукты убоя подлежат проварке;</p> <p>3) пищевые продукты убоя подлежат переработке на стерилизованные консервы;</p> <p>4) все продукты убоя уничтожаются (сжигаются).</p>	
107	<p>Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,</p> <p>1) подлежат переработке на варенные колбасы;</p> <p>2) подлежат проварке;</p> <p>3) переработке на стерилизованные консервы;</p> <p>4) уничтожаются (сжигаются).</p>	
108	<p>Клиническими признаками лейкоза являются:</p> <p>1) признаки сердечной недостаточности;</p> <p>2) признаки почечной недостаточности;</p> <p>3) резкое увеличение лимфатических узлов;</p> <p>4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.</p>	
109	<p>Скелетные мышцы при лейкозе</p> <p>1) без видимых изменений;</p> <p>2) уменьшены в объеме (атрофированы), дряблые, темно-красного цвета, с очагами некроза;</p> <p>3) плотные, темно-красного цвета с желтоватым опенком, с дегенеративными изменениями;</p> <p>4) дряблые, светло-красного цвета с желтоватым опенком, с саловидными разращениями и дегенеративными изменениями.</p>	
110	<p>При лейкозе в случаях поражения мышц, лимфатических узлов и нескольких внутренних органов или при наличии лейкозных разрастаний на серозных покровах тушу и внутренние органы</p> <p>1) перерабатывают на варенные колбасы;</p> <p>2) перерабатывают на консервы;</p> <p>3) утилизируют;</p> <p>4) уничтожают.</p>	
111	<p>При лейкозе в случаях поражения отдельных лимфатических узлов или внутренних органов, но отсутствии изменений в скелетных мышцах, тушу и не пораженные внутренние органы</p> <p>1) выпускают свободно;</p> <p>2) перерабатывают на варенные колбасы;</p> <p>3) подвергают бактериологическому анализу;</p> <p>4) утилизируют.</p>	
112	<p>Клиническими признаками рожи свиней являются:</p> <p>1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;</p> <p>2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже;</p> <p>3) признаки почечной недостаточности, кровоизлияния в коже;</p> <p>4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.</p>	
113	<p>Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является:</p> <p>1) геморрагическая септицемия;</p> <p>2) атрофия селезенки;</p> <p>3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;</p> <p>4) гнойная пневмония.</p>	



114	<p>При роже свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) перерабатывают на полукопченые колбасы;</li> <li>3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>4) утилизируют.</li> </ol>
115	<p>При роже свиней при наличии дегенеративных или патологических изменений в мышцах тушу с внутренними органами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>4) утилизируют.</li> </ol>
116	<p>Клиническими признаками классической чумы свиней являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;</li> <li>2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже;</li> <li>3) признаки почечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;</li> <li>4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.</li> </ol>
117	<p>При классической чуме свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>3) утилизируют;</li> <li>4) уничтожают.</li> </ol>
118	<p>При африканской чуме свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>2) перерабатывают на консервы;</li> <li>3) утилизируют;</li> <li>4) уничтожают (сжигают).</li> </ol>
119	<p>Убой на мясо животного, больного злокачественным отеком,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) проводится на общих основаниях;</li> <li>2) проводится только по разрешению ветеринарного врача;</li> <li>3) проводится только на санитарной бойне;</li> <li>4) запрещен.</li> </ol>
120	<p>При злокачественном отеке продукты убоя больного животного:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) уничтожают (сжигают);</li> <li>2) утилизируют;</li> <li>3) перерабатывают на консервы;</li> <li>4) перерабатывают на вареные колбасы.</li> </ol>
121	<p>Убой на мясо животного, больного эмкаротом,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) запрещен;</li> <li>2) проводится только по разрешению ветеринарного врача;</li> <li>3) проводится только на санитарной бойне;</li> <li>4) проводится на общих основаниях.</li> </ol>
122	<p>Из убойных животных наиболее восприимчивы к столбняку</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) крупный рогатый скот;</li> <li>2) мелкий рогатый скот;</li> <li>3) свиньи;</li> <li>4) лошади.</li> </ol>

123	<p>При эмкаре продукты убоя больного животного:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>2) перерабатывают на консервы;</li> <li>3) утилизируют;</li> <li>4) уничтожают (сжигают).</li> </ol>	
124	<p>При пастереллезе тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;</li> <li>3) утилизируют;</li> <li>4) уничтожают.</li> </ol>	
125	<p>При лептоспирозе при наличии желтушного окрашивания мышц, исчезающего в течение 2 суток, или дегенеративных изменений тушу и внутренние органы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) утилизируют;</li> <li>2) направляют на проварку;</li> <li>3) перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>4) перерабатывают на консервы.</li> </ol>	
126	<p>Патологоанатомическим признаком туляремии является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) миокардит;</li> <li>2) лимфаденит с очагами некроза;</li> <li>3) нефрит;</li> <li>4) менингоэнцефалит.</li> </ol>	
127	<p>Туши, органы, полученные от больных или подозреваемых в заболевании туляремией животных</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) перерабатывают на вареные колбасы;</li> <li>2) перерабатывают на мясные хлебы;</li> <li>3) перерабатывают на консервы;</li> <li>4) утилизируют.</li> </ol>	
128	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы при листериозе</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) уничтожают;</li> <li>2) утилизируют;</li> <li>3) проваривают или направляют для переработки на вареные колбасы или консервы;</li> <li>4) выпускают без ограничений.</li> </ol>	
129	<p>При злокачественной форме ящура</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в миокарде множественные пятна и полоски серого, серо-желтого цвета;</li> <li>2) в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;</li> <li>3) селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;</li> <li>4) в печени – жировая дистрофия и очаги некроза.</li> </ol>	
130	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных или подозреваемых в заболевании ящуром животных</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) направляют для переработки на полукопченые колбасы;</li> <li>3) направляют для переработки на вареные, варено-копченые колбасы или проваривают;</li> <li>4) утилизируют.</li> </ol>	
131	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных актиномикозом животных</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпускают без ограничений;</li> <li>2) направляют для переработки на вареные колбасы;</li> <li>3) проваривают;</li> <li>4) перерабатывают на консервы.</li> </ol>	

132	<p>При актиномикозе в пораженных тканях обнаруживают</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) множественные инкапсулированные абсцессы;</li> <li>2) множественные очаги некроза;</li> <li>3) опухоли с губчатым строением и сильным разрастанием соединительнотканной капсулы, содержащие гной;</li> <li>4) множественные кровоизлияния.</li> </ol>	
133	<p>Животных с клиническими признаками губкообразной энцефалопатии</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) убивают на общих основаниях, головы утилизируют, остальные продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>2) убивают на общих основаниях, все продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>3) убивают на санитарной бойне, продукты убоя перерабатывают на консервы;</li> <li>4) убивают, продукты убоя уничтожают.</li> </ol>	
134	<p>Клиническим признаком скрепи овец является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) истощение;</li> <li>2) аборт;</li> <li>3) кровоизлияния на видимых слизистых оболочках;</li> <li>4) расчесы и повреждения кожи.</li> </ol>	
135	<p>Исследованию на трихинеллез подлежат продукты убоя:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) свиней, крупного и мелкого рогатого скота;</li> <li>2) свиней, лошадей, нутрий;</li> <li>3) свиней, кроликов;</li> <li>4) свиней, нутрий и кроликов.</li> </ol>	
136	<p>При обнаружении трихинелл</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) все продукты убоя животного утилизируют;</li> <li>2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют;</li> <li>3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой;</li> <li>4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой.</li> </ol>	
137	<p>При эхинококкозе</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) все продукты убоя животного утилизируют;</li> <li>2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях;</li> <li>3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;</li> <li>4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.</li> </ol>	
138	<p>При обнаружении на 40 см<sup>2</sup> разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют;</li> <li>2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно;</li> <li>3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом;</li> <li>4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают.</li> </ol>	
139	<p>Мясо обеззараживают посолом при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) финнозе;</li> <li>2) трихинеллезе;</li> </ol>	

	<p>3) бруцеллезе;</p> <p>4) актиномикозе.</p>	
140	<p>При вынужденном убое животного продукты убоя:</p> <p>1) утилизируются;</p> <p>2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя;</p> <p>3) перерабатываются на консервы или мясные хлеба, провариваются;</p> <p>4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно.</p>	
141	<p>При вынужденном убое животного в обязательном порядке проводится:</p> <p>1) токсикологическое исследование мяса;</p> <p>2) радиологическое исследование мяса ;</p> <p>3) вирусологическое исследование мяса;</p> <p>4) биохимические исследования мяса.</p>	
142	<p>При подозрении на отравление в обязательном порядке вскрывают и осматривают:</p> <p>1) печень, селезенку, легкие, желудок;</p> <p>2) почки, почечную лоханку, сердце;</p> <p>3) желудок, кишечник, мочевого пузырь;</p> <p>4) сердце, пищевод, желудок, печень и желчный пузырь.</p>	
143	<p>При дезактивации мяса применяют способы:</p> <p>1) сухой посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, зачистка;</p> <p>2) мокрый посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, обвалка;</p> <p>3) промывка водой, переработка на вареные колбасы, проварка, сухой и мокрый посол;</p> <p>4) переработка на копченые колбасы, консервы, мясные хлеба, проварка.</p>	
144	<p>При диктиокаулезе</p> <p>1) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются на общих основаниях;</p> <p>2) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются после проварки;</p> <p>3) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на мясные хлеба;</p> <p>4) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы.</p>	
145	<p>При патологии печени, почек незаразной этиологии</p> <p>1) печень, почки подвергаются зачистке и обеззараживаются проваркой;</p> <p>2) печень, почки подвергаются зачистке и перерабатываются на мясные хлеба;</p> <p>3) печень, почки подвергаются зачистке, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы;</p> <p>4) печень, почки утилизируются.</p>	
146	<p>К инфекционным болезням живой рыбы относят:</p> <p>1) краснуху, септицемию, описторхоз</p> <p>2) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз</p>	

	3) краснуху, фурункулез, септицемию 4) сапролегниоз, фурункулез, скребни	
147	К болезням рыб, вызываемым микроскопическими грибами, относятся: 1) сапролегниоз; 2) дифиллоботриоз; 3) краснуха; 4) фурункулез.	
148	При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба: 1) используется для пищевых целей после проварки; 2) используется в корм пушным зверям после проварки; 3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола; 4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.	
149	К паразитарным заболеваниям рыб относятся: 1) септицемия 2) дифиллоботриоз 3) болезнь Штаффа 4) фурункулез лососевых.	
150	При лигулезе рыба: 1) может выпускаться в свободную реализацию после проварки; 2) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола; 3) может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания; 4) может выпускаться в свободную реализацию после потрошения.	
151	Рыба, пораженная описторхозом: 1) может выпускаться в свободную реализацию после замораживания; 2) может использоваться для пищевых целей после проварки; 3) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола; 4) может использоваться для пищевых целей после потрошения.	
152	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается 1) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 микробных тел.	
153	Рыбу сомнительной свежести можно 1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 2) перерабатывать на стерилизованные консервы; 3) после проварки использовать для пищевых целей; 4) после проварки скармливать пушным зверям.	
154	Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами: 1) красюк; 2) миражные; 3) выливка; 4) большое пятно	
155	Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 °С должна быть: 1) не более 4 мм; 2) не более 7 мм;	

	<p>3) не более 9 мм;</p> <p>4) не более 13 мм.</p>
156	<p>При температуре от -2°С до 0°С столовые куриные яйца могут храниться:</p> <p>1) 15 суток;</p> <p>2) 30 суток;</p> <p>3) 90 суток;</p> <p>4) 120 суток.</p>
157	<p>Индекс растворимости яичного порошка определяют</p> <p>1) высушиванием;</p> <p>2) с помощью ареометра;</p> <p>3) с помощью рефрактометра;</p> <p>4) центрифугированием.</p>
158	<p>Для хранения меда можно использовать тару из:</p> <p>1) стекла;</p> <p>2) дерева (сосны);</p> <p>3) пластика;</p> <p>4) оцинкованного железа.</p>
159	<p>Влажность меда должна быть</p> <p>1) не более 21 %;</p> <p>2) не менее 21 %;</p> <p>3) не более 23 %;</p> <p>4) не менее 24 %.</p>
160	<p>Кислотность меда ниже 1<sup>0</sup> свидетельствует о:</p> <p>1) скармливании пчелам сахарного сиропа;</p> <p>2) фальсификации меда мелом;</p> <p>3) прогревании меда выше 60°С;</p> <p>4) длительном (более 1 года) хранении меда.</p>
161	<p>Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть</p> <p>1) не менее 1 ед. Готе;</p> <p>2) не более 10 ед. Готе;</p> <p>3) не менее 10 ед. Готе;</p> <p>4) не менее 18 ед. Готе.</p>
162	<p>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</p> <p>1) его органолептических показателей;</p> <p>2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;</p> <p>3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;</p> <p>4) наличия фальсификации.</p>
163	<p>Забраживанию, закисанию подвержен мед:</p> <p>1) фальсифицированный сахарным сиропом;</p> <p>2) незрелый;</p> <p>3) падевый;</p> <p>4) сиропообразный.</p>
164	<p>В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на</p> <p>1) сорта;</p> <p>2) категории;</p> <p>3) классы;</p> <p>4) группы.</p>
165	<p>Наибольшее содержание нитратов допускается в</p> <p>1) зелени и корнеклубнеплодах;</p> <p>2) бахчевых культурах;</p> <p>3) овощах;</p> <p>4) фруктах.</p>

166	<p>Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</li> <li>2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</li> <li>3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока</li> <li>4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.</li> </ol>	
167	<p>Количество неполноценных орехов в исследуемой пробе не должно превышать</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 3 %;</li> <li>2) 5 %;</li> <li>3) 10 %;</li> <li>4) 15 %.</li> </ol>	

### 4.2.3. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Она 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 проектов и работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

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

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

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

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

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в деканате ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно в деканат факультета.

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

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

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

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

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты 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 зачетные книжки 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 и в зачетные книжки.

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

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

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
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 свинины, реализуемой на рынке
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза говядины, реализуемой на рынке
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза баранины, реализуемой на рынке
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза конины, реализуемой на рынке
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбасных изделий
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (говядина тушеная)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (свинина тушеная)
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (конина тушеная)
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы разных производителей
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц пищевых разных производителей
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья разных производителей
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, реализуемого на рынке
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов разных производителей
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков разных производителей
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (на примере...) разных производителей
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы, реализуемой на рынке
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы, разных производителей
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой рыбы, разных производителей
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов, разных производителей
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, разных производителей
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при (указать заболевание).

### Этапы выполнения курсовой работы

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

**Лист регистрации изменений**

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