

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.12.2025 15:52:31  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67a116395085e6e917060ad034

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по УРиМП

П.Н. Абрамов

« 29 декабря » 2025 г.

*Кафедра  
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

**специальность**  
36.05.01 Ветеринария

**профиль подготовки**  
Общеклиническая ветеринария

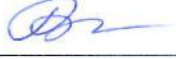


**уровень высшего образования**  
специалитет

**форма обучения:** очная/очно-заочная/заочная  
**год набора:** 2025

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:


- ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 974 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «12» октября 2017 г., регистрационный № 48529);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		Д.В. Гончар
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		Ю.В. Петрова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры  
эпизоотологии и  
организации  
ветеринарного дела  
ФГБОУ ВО МГАВМиБ  
– МВА имени К.И.  
Скрябина


	А.В. Пчельников
(подпись, дата)	(ФИО)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол заседания № 14 от « 20 » июня 2025 г.

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
Протокол заседания № 5 от « 24 » июня 2025 г.

Председатель комиссии		С.А. Шемякова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

(должность)



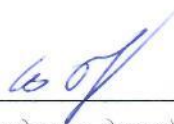
(подпись, дата)

Т.В. Лепехина

(ФИО)

Декана факультета ветеринарной медицины

(должность)



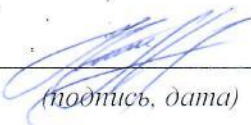
(подпись, дата)

Ю.В. Петрова

(ФИО)

Декан факультета заочного и очно-заочного (вечернего) образования

(должность)



(подпись, дата)

М.Д. Качалин

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## **2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**

Цель дисциплины (модуля):

-формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ рынка, знаний нормативно-технической документации, с которой продукция поступает в лабораторию, а также отребованиях, предъявляемых к качеству и безопасности продуктов животного и растительного происхождения с целью недопущения распространении зооантропонозов.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение студентами нормативно-правовых документов, осознание социальной значимости своей будущей профессии, мотивирование обучающихся к выполнению профессиональной деятельности;

- формирование практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленной отчетности по утвержденным нормам;

- развитие логического мышления, способности обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, составлять отчеты по выполненному заданию, оформлять заключения на проведенную экспертизу продуктов, своевременно оповещать руководство о выявлении опасной продукции и принимать решения об дальнейшем его использовании, утилизации или уничтожении участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарии.

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	<b>ОПК-6.</b> Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1.1 Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.
		ОПК-6.2.1 Уметь: проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Уметь: проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		ОПК-6.3.1 Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
2.	<b>ПК-18.</b> Способен проводить анализ эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования	ИД- 1 ПК-18 Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления
		ИД- 2 ПК-18 Уметь пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий	Уметь пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» относится к ФТД.05 ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария и осваивается:

- по очной форме обучения в 9 семестре

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

##### Очная форма обучения

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 1 зачетные единицы, 36 часов.

Вид учебной работы	Всего, час.
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>22,3</b>
лекции	8
занятия семинарского типа, в том числе:	12
практические занятия, включая коллоквиумы	12
лабораторные занятия	0
другие виды контактной работы	2,3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>13,7</b>
изучение теоретического курса	13,7
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	0
другие виды самостоятельной работы	0
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>+</b>
зачет	-
зачет с оценкой	-
экзамен	-
другие виды промежуточной аттестации	-

#### 6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

##### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Пр.	Лаб.		
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	2	-	-	2,7	ОПК -6; ПК-18.
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	6	-	2,7	ОПК -6; ПК-18.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	6	-	2,7	ОПК -6; ПК-18.
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов	4	-	-	2,9	ОПК -6;



	животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии					ПК-18.
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	2	-	-	2,7	ОПК -6; ПК-18.
Итого:		8	12	-	13,7	ОПК -6; ПК-18.

### Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; санитарные правила для продовольственных и оптовых рынков. Перечень оснащения, необходимого для работы в ГЛВСЭ на рынках	2
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	Лабораторная диагностика инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	Клеймение мяса; маркировка продукции животного происхождения	2

#### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Методы органолептического и лабораторного исследования рыбы и рыбных продуктов	2
		Методы органолептического и лабораторного исследования мёда и продуктов пчеловодства	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Определение степени свежести мяса. Распознавание мяса больных и здоровых животных	2
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных	2
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких животных и пернатой дичи	2

## Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятий	Объем, час.
			очно
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	Порядок и условия приема продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения; нормы отбора проб; подготовка проб к проведению лабораторных исследований	2,7
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Методы органолептического и лабораторного исследования Растительной продукции	1,3
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции. Фальсификация	1,4
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Определение мяса больных животных	2,7
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	2,9
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	Условия и правила маркировки пищевой продукции согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	2,7

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: по подписке.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный

#### Дополнительная литература

1. Датченко О.О.. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие [Электронный ресурс] / Титов Н.С., Ермаков В.В., Датченко О.О. — Кинель : РИО СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/734831> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный

4. Анатомические основы ветеринарно-санитарной экспертизы : учебное пособие / составители И. Л. Камлия, Д. В. Евтушенко. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2017. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149255> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Методы исследований пищевых продуктов. - Ставрополь :Энтропос, 2020. - 252 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095246> (дата обращения: 11.06.2025). — Режим доступа: по подписке.

#### Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM. COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	Elibrary	<a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине(модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин (модулей).

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

№ п/п	Вид аудиторного фонда	Оснащенность
1.	Занятия лекционного типа – лекционная аудитория № 4	Комплект специализированной мебели, Мультимедийный проектор, экран, компьютер.
2.	Занятия лабораторно-практического типа – аудитория №406А	Комплект специализированной мебели, необходимое оборудование для проведения лабораторных исследований (клевер-2М ИН 3101070721; Эксперт-001-молоко ИН 3101070721; аппарат для выделения личинок трехинеллГастрол ИН3101070721; центрифуга молочная без подогрева ИН 3101070721; рефрактометр ИРФ-454БМ ИН 3101070711; рН-метр-милливольтметр ИН 3101070711; анализатор качества молока Лактан1-4М ИН 3101070719; весы лабораторные А&ДЕJ-200 ИН3101070719;дозатор 0,1-100 мл Э-Пипет ИН 3101070720; дозиметр ДКГ-07Д Дрозд ИН 3101070722; люминископ Филлин ИН 3101070722; микроскоп ИН 000003101070712,овоскоп ИН 3101070722;установка спектрометрическая СКС-99 спутник ИН 000003101070724 и т.д.), стационарный компьютер, мультимедийное оборудование.
3.	Помещения для самостоятельной работы в аудитории № 406	Комплект специализированной мебели, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, демонстрационный материал.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся**  
**при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

**специальность**  
36.05.01 Ветеринария

**профиль подготовки**  
Общеклиническая ветеринария

**Уровень высшего образования**  
специалитет

**Форма обучения:** очная/очно-заочная/заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине(модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине(модулю) осуществляется в формах:**

1. Опрос
2. Тест

**Промежуточная аттестация по дисциплине(модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СОШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК -6</b>			
<b>Знать:</b> существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Глубокие знания о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в	Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в проведении в том числе, с помощью цифровых технологий, оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов	Хорошо	Повышенный

организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлении контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах		
	Уметь частично проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть</b> навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Полное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Отлично	Высокий
	Владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие практических навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-18</b>			
<b>Уметь:</b> оценивать эффективность проведённых профилактических мероприятий и способов их осуществления	Глубокие знания о оценке эффективности проведённых профилактических мероприятий и способов их осуществления	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в оценке эффективности проведённых профилактических мероприятий и способов их осуществления	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о оценке эффективности проведённых профилактических мероприятий и способов их осуществления	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о оценке эффективности проведённых профилактических мероприятий и способов их осуществления	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий	Глубокие знания и умения пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в пользовании геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе	Удовлетворительно	Пороговый

	информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий		
	Не умение пользоваться геоинформационными системами и программными комплексами при сборе и анализе информации, связанной с оценкой распространения заразных болезней, эпизоотических ситуаций, планировании и оценке эффективности противоэпизоотических мероприятий	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Текущий контроль успеваемости обучающихся:**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-18.
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-18.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясoproдуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-18.
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-18.
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-18.

**Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится в 9 семестре 5 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)



**Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 60 шт. (Приложение 2).

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 59 шт. (Приложение 3);

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции: ОПК-6, ПК-

18.

**Раздел 1. Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ, подготовка проб к лабораторным исследованиям:**

1. документы, которыми руководствуется в своей работе ветеринарно-санитарный врач;
2. должностные обязанности ветеринарного врача;
3. порядок и нормы отбора проб растительной продукции;
4. порядок и нормы отбора проб молока и молочной продукции;
5. порядок и нормы отбора проб рыбы и рыбной продукции.

**Раздел 2. Методы органолептического и лабораторного исследования продукции, подлежащей ВСЭ:**

1. установите свежесть мороженой рыбы, используя органолептический анализ;
2. установите свежесть вяленой рыбы, используя органолептический анализ;
3. определите степень свежести пищевых яиц и наличие пороков при помощи овоскопа;
4. понятие «условно годная» рыбная продукция, её использование;
5. органолептический анализ проб продукции растительного происхождения.

**Раздел 3. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов; распознавание мяса больных и здоровых животных:**

1. определить свежесть представленной пробы мяса по органолептическим параметрам;
2. проведите бактериологическое исследование мяса;
3. с помощью пероксидазной реакции установите происхождение мяса;
4. порядок осмотра туш сельскохозяйственных животных;
5. перечислите основные признаки мяса «сомнительной» свежести.

**Раздел 4. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезней незаразной этиологии:**

1. ветеринарно-санитарная оценка при актиномикозе;
2. ветеринарно-санитарная оценка при пастереллезе;
3. ветеринарно-санитарная оценка при трихинеллезе;
4. ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе (финноз);
5. ветеринарно-санитарная оценка при бронхите, бронхопневмонии, пневмонии, плевропневмонии;
6. ветеринарно-санитарная оценка при болезни органов пищеварения.

**Раздел 5. Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птиц и пернатой дичи; маркировка продукции животного происхождения:**

1. порядок клеймения мяса и мясопродуктов;
2. виды клейм;
3. в каком случае ставится клеймо «Утиль»?
4. каким образом классифицируют болезни животных?
5. при каких заболеваниях животных мясо подвергают полной утилизации?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект тестовых заданий по дисциплине(модулю)**

Примерные тестовые задания для оценки компетенции: ОПК-6, ПК-18.

**1. Какие методы относятся к арбитражным при определении свежести мяса?**

- a) Органолептические, реакция с сернокислой медью, определение аммиака по Несслеру, Эберу, определение аминокислотного азота.
- b) Качественная реакция на аммиак, сероводород, ЛЖК.
- c) Органолептическое исследование, бактериоскопия, реакция с сернокислой медью, определение ЛЖК, аминокислотного азота.
- d) Биохимическое и органолептическое исследование, бактериоскопия, люминесцентный анализ.
- e) Органолептическое исследование, бактериоскопия, определение pH, коэффициента кислотности-окисляемости.

**2. Что образуется при распаде гликогена?**

- a) Миозин.
- b) Молочная кислота.
- c) Серная кислота.
- d) Летучие жирные кислоты.
- e) Аммиак.

**3. Какими методами определяют показатель pH мяса?**

- a) Только органолептически.
- b) Колориметрическим и потенциометрическим.
- c) Методом Кельдаля.
- d) Рефрактометрическим.
- e) Реакцией с сернокислой медью.

**4. К мясу молодняка относят туши свиней в возрасте:**

- a) от 3 до 10 месяцев,
- b) до 14 дней,
- c) до 2-х лет,
- d) до 3-х лет,
- e) от 10 месяцев до 1,5 года.

**5. Классификация мяса по термическому состоянию.**

- a) Парное, остывшее, охлажденное, мороженное, дефростированное, оттаянное.
- b) Парное, охлажденное, созревшее.
- c) Охлажденное, подмороженное, мороженное, дефростированное.
- d) Парное, остывшее, охлажденное, подсушенное, замороженное.
- e) Парное, охлажденное, остывшее, созревшее.

**6. Какое мясо называют остывшим?**

- a) Мясо, помещенное в холодильник на 12 ч и приобретшее температуру в толще мышц 0-4 °С.
- b) Мясо, помещенное в дефростаторы.
- c) Мясо, подвергнутое остыванию в естественных условиях либо в остывочных камерах не менее 6 часов.
- d) Находящиеся в холодильной камере свыше 12 часов.

- е) Имеющее температуру в толще мышц и костей не ниже 3°C.

**7. ВСО мяса при туберкулезе крупного рогатого скота.**

- а) Утилизируют при любой форме.
- б) Используют без ограничений.
- в) **При генерализованой форме утилизируют, при локальном поражении и нормальной упитанности тушу с непораженными органами отправляют на выработку хлебов и производства консервов.**
- д) Истощенные утилизируют, в остальных случаях используют без ограничений.
- е) Пораженные органы утилизируют, тушу после бак. исследования на сальмонеллез направляют на корм зверям.

**8. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?**

- а) Серологические, биохимические.
- б) Органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
- в) Биопроба, органолептические, рН, проба варкой.
- д) Органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
- е) **Органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.**

**9. Основные фазы созревания мяса:**

- а) Охлаждение, замораживание, оттаивание.
- б) Выделение слизи, окоченение, бак. разложение.
- в) **Окоченение, собственное созревание, автолиз.**
- д) Накопление гликогена, распад.
- е) Начальный распад мышечных волокон, основных мышечных волокон, распад сегментов на миофибриллы и саркомеры.

**10. Чему равно рН мяса здоровых животных?**

- а) 6,3-6,5.
- б) 6,5-7,0.
- в) **5,6-6,2.**
- д) 6,2-6,8.
- е) 6,4-6,8

**11. К мясу молодняка относятся туши лошадей в возрасте:**

- а) От 1 до 4 лет.
- б) От 1 до 2 лет.
- в) От 2 до 4 лет.
- д) От 10 месяцев до 2 лет.
- е) **От 10 месяцев до 3 лет.**

**12. Классификация мяса по возрасту.**

- а) **Мясо молодняка, молочников, взрослых.**
- б) Мясо, полученное от кастратов и не кастрированных животных.
- в) Мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 месяца до убоя.
- д) Мясо валухов, КРС, лошадей, свиней.
- е) Мясо животных до 3 лет и свыше 3 лет.

**13. Какое мясо называют охлажденным?**

- а) Мясо, выдержанное в дефростерах.

- b) **Подвергнутое 2-3 суточной выдержки в остывочных камерах и приобретшее в толщине мышц (у костей) температуру от 0 до 4 °С, имеет корочку подсыхания.**
- c) Мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретшее температуру от 0 до – 4°С.
- d) Мясо, находящееся в остывочной камере.
- e) Мясо после убоя, находящееся в холодильнике не 6 часов и приобретшее температуру в толще мышц не менее 6°С.

**14. Классификация мяса по способу первичной обработки.**

- a) Мясо на костях, охлажденное, замороженное.
- b) **Обваленное, жилованое, мясо на костях.**
- c) Мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное.
- d) Парное, охлажденное, замороженное, дефростированное.
- e) Столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке.

**15. Почему рН мяса больных животных равен 6,2-6,4?**

- a) **Гликоген израсходован при жизни.**
- b) Нарушен синтез ферментов.
- c) Низкое содержание жира в тканях.
- d) Влияет патогенная микрофлора.
- e) Нарушается функция печени.

**16. Наиболее опасный вид порчи мяса.**

- a) Окочение, посинение.
- b) **Гниение.**
- c) Ослизнение, заплесневение
- d) Свечение, ослизнение.
- e) Загар, свечение.

**17. Правила подготовки проб к отправке.**

- a) Упаковка проб в металлический ящик.
- b) Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание.
- c) Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание.
- d) Осмотр, описание проб и отправка.
- e) **Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка.**

**18. Какие различают степени свежести мяса?**

- a) Свежее и не свежее.
- b) Свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
- c) **Свежее, сомнительной свежести и не свежее.**
- d) Очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.
- e) Высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная и несвежая.

**19. Сколько различают степеней обескровливания?**

- a) 1, 2, 3 степень.
- b) Хорошее, удовлетворительное, плохое.
- c) Хорошее, достаточно хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
- d) Высшая степень обескровливания, хорошая, плохая.
- e) **Хорошее обескровливание, удовлетворительное, плохое, очень плохое.**



**20. К мясу молодняка относят туши овец в возрасте:**

- a) До 1 года.
- b) До 2-х лет.
- c) До 8 месяцев.
- d) От 14 дней до 1-го месяца.
- e) От 14 дней до 3-х месяцев.

**21. Классификация мяса по морфологическому составу.**

- a) **Мышечная, жировая, соединительная, костная ткань.**
- b) Мясо молодняка, самок, не кастрированных и кастрированных.
- c) Мясо 1, 2, 3 категории.
- d) Мясо высшей, средней, ниже средней упитанности.
- e) Мышечная, жировая, соединительная, хрящевая, костная и мозговая ткань.

**22. Какое мясо называют дефростированным?**

- a) **Мясо, медленно оттаянное в специальных камерах до температуры 4 °С.**
- b) Замороженное мясо до -6 °С в толще мускулатуры.
- c) Медленно оттаянное после двукратного замораживания.
- d) Мясо, подвергнутое воздействию УФЛ.
- e) Замороженное мясо в специальных камерах-дефростерах?

**23. Перечислить методы определения мяса больных животных.**

- a) Определение диастазного числа, рН, ЛЖК, проба варки.
- b) **Определение состояния лимфоузлов, места зареза, степень обескровливания, наличия гипостазов, проведение бактериоскопии, реакции на пероксидазу, определение рН и формольная проба.**
- c) Органолептическое исследование, реакция с розоловой кислотой, определение рН, проба варки.
- d) Определение видовых особенностей анатомического строения костей и внутренних органов. бензидиновая реакция. проба варки. реакция с сернокислой медью, определение рН, ЛЖК.
- e) Микроскопия мазков отпечатков, определение рН, ЛЖК, реакция с сернокислой медью.

**24. Места взятия проб мяса с туши:**

- a) **У зареза против 4-5 шейного позвонка, в области лопатки, в области бедра.**
- b) У зареза, на грудной кости, на спинной и бедренной части.
- c) Через каждые 40 см по длине туши.
- d) С правой и левой части туши по 200 г.
- e) С бедренной части 200 г от каждой туши.

**25. Факторы порчи мяса.**

- a) Видовая принадлежность, повышенная влажность, упитанность.
- b) Микробная обсемененность, пол, возраст.
- c) **Повышенная температура и влажность воздуха, микробная обсемененность, убой в утомленном и больном состоянии, не достаточная аэрация.**
- d) Повышенная температура, пол, возраст, упитанность.
- e) Видовая принадлежность, пол, возраст, микробная обсемененность.

**26. Объем лабораторного образца при отборе проб мяса в блоках:**

- a) 300-400 г.
- b) 10% от всей партии.
- c) **200 г.**

- d) 1% от каждой партии.
  - e) 500 г.
- 27. Что выявляет реакция с сернокислой медью?**
- a) Летучие жирные кислоты.
  - b) Продукты распада белка.**
  - c) Видовую принадлежность мяса.
  - d) Физиологическое состояние животного перед убоем.
  - e) Упитанность.
- 28. Перечислите органолептические признаки мяса больных животных.**
- a) Степень обескровливания, редуктазная проба, состояние лимфоузлов, консистенция и упитанность, температура плавления жира.
  - b) Содержание белка, консистенция, цвет, запах.
  - c) Упитанность, чистота, степень обескровливания.
  - d) Состояние места зареза, топография лимфоузлов, наличие гипостазов.
  - e) Состояние места зареза, лимфоузлов, наличие гипостазов, степень обескровливания.**
- 29. К мясу молодняка относят туши КРС в возрасте:**
- a) от 1 года до 3-х лет.
  - b) от 14 дней до 3-х месяцев.
  - c) от 3-х месяцев до 3-х лет.**
  - d) от 1 года до 4-х лет.
  - e) от 2-х до 4-х лет.
- 30. Чему равно время созревания мяса?**
- a) 24-72 часа.**
  - b) 12-24 часа.
  - c) 3-5 суток.
  - d) 1-2 дня.
  - e) 24-36 часов.
- 31. Каким методом определяют упитанность животных?**
- a) Взвешиванием.
  - b) Визуальным осмотром.
  - c) Визуальным осмотром, ощупыванием.**
  - d) Взвешиванием, визуальным осмотром, обмером грудной клетки.
  - e) Взвешиванием, осмотром, измерением высоты холки.
- 32. Укажите особенности ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней.**
- a) Делают разрез на внутреннем массетере, 2 разреза на внешнем, осматривают небную занавеску, гортань, миндалины.**
  - b) Разрубают носовые перегородки для осмотра слизистых, вскрывают лимфоузлы.
  - c) Осматривают слизистые ротовой полости, очищают от кормовых масс, ощупывают и осматривают язык.
  - d) Осматривают слизистые оболочки гортани, глотки, надгортанного хряща и миндалин.
  - e) Разрезают наружные и внутренние массетеры, осматривают лимфоузлы, разрубают носовую перегородку.
- 33. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозе.**
- a) Измельчение.

- b) Увеличение срока хранения.
- c) **Промораживание, проварка и посол.**
- d) Ультрафиолетовое облучение.
- e) Утилизация.

**34. Какие животные поражаются цистицеркозом?**

- a) Свиньи, собаки, лошади, овцы и домашняя птица.
- b) Свиньи, собаки, лошади и кролики.
- c) **Свиньи, собаки, олени, овцы, КРС, кролики.**
- d) Собаки, олени и домашняя птица.
- e) Лошади, олени, собаки.

**35. Какие инвазионные болезни передаются человеку через мясо?**

- a) Цистицеркоз, дифилоботриоз.
- b) Трихинеллез, цистицеркоз, лейкоз, аскаридоз.
- c) **Трихинеллез, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней.**
- d) Цистицеркоз, аскаридоз, описторхоз.
- e) Цистицеркоз, гемонхоз, саркоцистоз.

**36. При каких заболеваниях запрещен убой животных на мясо?**

- a) **Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур**
- b) Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез
- c) Браздот, туляремия, туберкулез
- d) Сап, сибирская язва, браздот, столбняк
- e) Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз

**37. По истечении какого срока разрешается убой животных, привитых против ящура, сибирской язвы?**

- a) **14 суток.**
- b) 3 суток.
- c) 30 суток.
- d) 21 суток.
- e) 6 месяцев.

**38. Какие лимфоузлы осматривают при предубойном осмотре?**

- a) **Поверхностный шейный, подчелюстной, околоушной, коленной складки.**
- b) Брыжеечный, средостенный, околоушной.
- c) Бронхиальный верхний, бронхиальный правый и левый, подчелюстной.
- d) Подколенный, подчелюстной, ренальный, околоушной.
- e) Поверхностный и глубокий шейный, глубокий паховый, подчелюстной.

**39. Как определить жизнеспособность цистицерков после замораживания?**

- a) Биопробой.
- b) Люминесцентный анализ.
- c) **При помощи желчи.**
- d) По наличию сколекса.
- e) По целостности пузырька.

**40. Место локализации цистицерков в организме:**

- a) Задняя часть туши и внутренние органы.
- b) Конечности, массеторы, хрящевая ткань, сухожилия.
- c) Миокард, легкие, почки, печень.
- d) **Массеторы, миокард, мышцы языка.**

е) Печень, мышцы языка, ножки диафрагмы.

**41. Кто болеет трихинеллезом?**

- а) **Свиньи, собаки, кошки, медведи, морские животные, грызуны.**
- б) Только плотоядные.
- в) Только грызуны.
- г) Только дикие животные.
- е) Свиньи, собаки, кошки, медведи, лошади, грызуны, овцы.

**42. Какими методами выявляют молоко бруцеллезных коров?**

- а) Флотационным, микроскопией.
- б) **Кольцевая проба, реакция агглютинации, ИФА.**
- в) Бактериологические посевы, кольцевая проба, флотация.
- г) ИФА, ТСХ, микроскопия.
- е) Бактериоскопия.

**43. Как определить микробную обсемененность молока?**

- а) **Редуктазной пробой, резазуриновой пробой, пробой с метиленовой синькой.**
- б) Микропириванием.
- в) По Циль-Нильсону.
- г) Бактериологический посев, люминесцентный анализ.
- е) Методом хроматографии.

**44. ВСО молока коров при лейкозе.**

- а) Пастеризуют при температуре 80°C 5 минут.
- б) Используют в корм свиньям или выпаивают телятам от лейкозных коров после кипячения.
- в) Пастеризуют при температуре 70°C 30 минут.
- г) **Уничтожают.**
- е) Используют без ограничений.

**45. Ферменты молока, определяющие эффективность пастеризации:**

- а) Амилаза, сахароза.
- б) Диастаза фосфатаза.
- в) **Пироксидаза, фосфатаза.**
- г) Редуктаза, гиалаза.
- е) Уронидаза, амилаза.

**46. Методы определения содержания белка в молоке.**

- а) Визуальный, колориметрический.
- б) **Рефрактометрический, титрометрический.**
- в) Фильтрованием, титрометрический, отстаиванием.
- г) потенциометрический, фотоколориметрический, спектроскопический.
- е) Методом Кьельдаля и Сокслета

**47. Плотность и кислотность кондиционного молока:**

- а) 1,035-1,048; 16-17.
- б) 1,036-1,040; 18-21.
- в) **1,027-1,033; 16-21.**
- г) 1,028-1,033; 17-22.
- е) 1,030-1,045; 16-21.

**48. Основные консерванты молока:**

- a) **Перекись водорода, формалин, пергидроль, холод.**
- b) Соль, формалин.
- c) Хлорная известь, хлорамин.
- d) Перекись водорода, пергидроль, хлорамин.
- e) Высокая и низкая температура, алюмокалиевые квасцы.

**49. Методы определения поваренной соли в соленой рыбе:**

- a) Методом Кьельдаля.
- b) Методом Мора, методом Фольгарда.
- c) Методом экстрагирования.
- d) На аппарате Сокслета.
- e) **Расчетным способом.**

**50. ВСО при вибриозе рыб.**

- a) Используют на пищевые цели после проварки 30 мин., замораживания при -10 С. 12 часов.
- b) Отправляют на техническую утилизацию.
- c) **При слабом поражении кожного покрова рыбу направляют в кулинарное производство или перерабатывают на консервы. Рыбу с гнойниками и язвами на коже направляют после проварки в корм животным или на техническую утилизацию.**
- d) Рыбу выпускают на пищевые цели только после тщательного потрошения.
- e) При сохранении нормального товарного вида рыбу реализуют на пищевые цели через сеть общественного питания. Сильно пораженную рыбу после проварки используют в корм животным.

**51. Назовите пороки соленой рыбы?**

- a) **Рванец, лопанец, затхлость, ржавчина, омыление, "затяжка", загар.**
- b) Тумак, гниль, затхлость, загар.
- c) Ржавчина, рвань.
- d) Механические повреждения, возникающие при хранении и транспортировки.
- e) Омыление, загар, гниль, затхлость, присушка и т. д.

**52. Правила отбора проб меда.**

- a) От каждой контролируемой единицы упаковки 200г меда, для сотового меда часть сотов площадью 25 см из каждой соторамки.
- b) **От каждой контролируемой единицы упаковки 100 г меда, а для определения содержания воды - 200г. Для сотового меда часть сотов площадью 25 см кв. из каждой пятой соторамки**
- c) От каждой партии выделяют среднюю пробу объемом до 500 г. Для сотового меда часть сотов общей площадью 100 см кв.
- d) От партии меда из каждой 5 единицы упаковки массой 200 г для сотовой площади 40 см кв. из каждой 10 соторамки
- e) Сиропообразный мед - до 200 г, закристаллизованный - до 100 г, сотовый - 25 см кв. из каждой 5 соторамки.

**53. Что относится к падевому меду?**

- a) Мед, приготовленный пчелами, которых кормили сахарным сиропом.
- b) Мед, полученный путем переработки пчелами нектара растений.
- c) Мед, приготовленный из тростникового сахара путем нагревания с добавлением кислот, которые расщепляют сахар.
- d) **Мед, приготовленный пчелами из экскрементов тлей, блошек, медвяной росы.**
- e) Мед, запечатанный в сотах.

**54. Что учитывают при органолептическом исследовании меда?**

- a) Цвет, консистенцию, аромат, вкус.
- b) Консистенцию, вкус и аромат.
- c) Цвет, запах, консистенцию, вкус, наличие механических примесей.
- d) Цвет и вкус.
- e) **Цвет, вкус, консистенцию, аромат, наличие механических примесей, признаков брожения.**

**55. ВСО молока при листериозе.**

- a) Кипячение с последующим уничтожением.
- b) **Длительная пастеризация (выше 80 °С 30 минут).**
- c) Кратковременная пастеризация.
- d) Уничтожение.
- e) Без ограничений.

**56. Какими приборами определяют механическую загрязненность и жирность молока?**

- a) рН-метром, бутирометром.
- b) Жироскопом, расчетным способом.
- c) Рефрактометром, ареометром.
- d) **Прибором "Рекорд", лактоденсиметром.**
- e) Лактоденсиметром, бутирометром.

**57. Что такое СОМО?**

- a) Соматические клетки, содержащиеся в молоке.
- b) Сухой обрат молочного остатка.
- c) **Сухой обезжиренный молочный остаток.**
- d) Сухой обезжиренный молозивный остаток.
- e) Содержание общего молочного остатка.

**58. Какой антибиотик разрешен для использования в молочной промышленности?**

- a) Левомицетин.
- b) Лактин.
- c) Низин.
- d) Полимиксин
- e) **Содержание в молоке антибиотиков запрещено.**

**59. Предельное содержание соматических клеток в молоке:**

- a) **1000000.**
- b) 5000.
- c) 1000.
- d) 500.
- e) 100.

**60. Чему равна средняя проба молока, отбираемая на рынках?**

- a) 200 мл.
- b) 250 мл.
- c) 400 мл.
- d) **500 мл.**
- e) 1000 мл.

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования**



Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

**Комплект вопросов к зачету по дисциплине(модулю)**

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции: ОПК-6, ПК-18.

1. Особенности уничтожения и утилизации трупов животных и ветеринарных конфискатов.
2. Особенности топографии лимфатической системы у свиней, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.
4. Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убойе животных.
5. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при инфекционных заболеваниях (болезнь Ньюкасла, болезнь Марека, орнитоз, оспа).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных (крабов, мидий, кальмаров).
8. Основные требования к устройству и оснащению лабораторий на продовольственных рынках.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза нутрий при инфекционных заболеваниях.
10. Фитосанитарная экспертиза свежих и консервированных овощей.
11. Санитарно-гигиенические требования к производственному персоналу на продовольственных рынках.
12. Содержание нормативного документа «Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных».
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных растительных масел, виды, виды порчи, методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры (виды, пороки, экспертиза и маркировка баночной икры).
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов.
17. Наличие помещений в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов при инфекционных заболеваниях.
19. Фитосанитарная экспертиза фруктов.
20. Фитосанитарная экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.
21. История появления и становления науки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в России.
22. Дифференциальный диагноз классической и африканской чумы свиней при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
23. Особенности топографии лимфатической системы у КРС, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
24. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов кроликов и зайцев. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих заболеваниях.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства при болезнях пчел.
26. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов оленей. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при этих заболеваниях.
27. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов у МРС. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
28. Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы во второй половине XX- в начале XXI веков.
29. Особенности топографии лимфатической системы у лошади, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
30. Дифференциальный диагноз бешенства, листериоза, болезни Ауески при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
31. Спарганоз животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при данном заболевании.
32. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
33. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (творог, сыр, сливочное масло).
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.
37. Санитарные требования к водоснабжению лаборатории рынка.
38. Санитарные требования к территории рынка.
39. Радиационно-гигиеническая оценка продуктов питания, методы дезактивации.
40. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания
41. Химический состав мяса убойных животных.
42. Микотоксикозы животных (аспергиллез, стахиоботриотоксикоз) и ветеринарно-санитарная экспертиза при этих заболеваниях.
43. Особенности ферментации мяса убойных животных.
44. Предубойная и послеубойная диагностика КУ-лихорадки. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
45. Содержание нормативного документа «Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках».
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и надзор на холодильниках.
47. Содержание нормативного документа «ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный»
48. Санитарно-гигиенические правила на продовольственных рынках.
49. Товароведение мяса, классификация мяса по виду, по возрасту, по упитанности животного и по термическому состоянию.
50. Содержание нормативного документа «ГОСТ 52121-2003 яйца куриные»
51. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза при экспортно-импортных поставках животных, продуктов сырья.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров, виды, виды порчи, методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при заболеваниях незаразной этиологии (истощение, травмы, абсцессы, желточный перитонит).
54. Содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
55. Отбор проб мясных изделий для органолептических и лабораторных исследований.
56. Содержание нормативного документа (Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков).
57. Отбор средней пробы продукции растительного происхождения.
58. Какими методами определяют фальсификацию меда. Охарактеризуйте виды фальсификации.
59. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ.

#### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины