

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»  
Институт дополнительного профессионального образования

Принята Ученым советом  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Протокол № 4 от  
«17» ноября 2022 г



Утверждаю

Врио ректора

С.М. Сычёв

«17» ноября 2022 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
повышения квалификации

Ветеринарная санитарная экспертиза

(наименование программы)

Брянская область  
2022

Разработчик:

кандидат ветеринарных наук, заведующий  
кафедрой эпизоотологии, микробиологии,  
паразитологии и ветеринарно-санитарной  
экспертизы

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)*



*(подпись)*

В.В. Черненко  
*(И.О. Фамилия)*

Руководитель программы:

кандидат ветеринарных наук, заведующий  
кафедрой эпизоотологии, микробиологии,  
паразитологии и ветеринарно-санитарной  
экспертизы

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)*



*(подпись)*

В.В. Черненко  
*(И.О. Фамилия)*

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией

института ветеринарной медицины и  
биотехнологии

*(структурное подразделение)*

Протокол № 2а от «17» ноября 2022 г.

Председатель методической комиссии  
института



*(подпись)*

С.И. Шепелев  
*(И.О. Фамилия)*

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом

института ветеринарной медицины и  
биотехнологии

*(структурное подразделение)*

Протокол № 4 а от «17» ноября 2022 г.

Директор института



*(подпись)*

И.В. Малявко  
*(И.О. Фамилия)*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Общая характеристика программы .....	4
1.1. Цель реализации .....	4
1.2. Нормативная правовая база .....	4
1.3. Планируемые результаты обучения .....	5
1.4. Категория слушателей .....	6
1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий .....	6
1.6. Документ о квалификации .....	6
2. Содержание программы .....	6
2.1. Календарный учебный график .....	6
2.2. Учебный план .....	7
2.3. Содержание программы по модулям.....	7
3. Организационно-педагогическое обеспечение .....	8
3.1. Кадровое обеспечение.....	8
3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы.....	11
3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	12
4. Оценка качества освоения программы.....	14

## 1. Общая характеристика программы

### 1.1. Цель реализации

Программа повышения квалификации направлена на получение и углубления знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.

### 1.2. Нормативная правовая база

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
3. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн).
4. Письмо Минобрнауки России от 18.11.15 г. № 09-3241 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).
5. Закон РФ 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года N 712н «Об утверждении профессионального стандарта "Работник в области ветеринарии"»
7. Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальные нормативные акты университета в части, касающейся дополнительного профессионального образования.
8. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

### 1.3. Планируемые результаты освоения

Выпускник по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации в соответствии с целями и задачами программы должен обладать следующими основными профессиональными компетенциями

Таблица 1

#### Планируемые результаты освоения

Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПК или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
ПКс-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществлять контроль производства продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и подконтрольных грузов при экспортно-импортных операциях в целях обеспечения продовольственной безопасности	Знать: ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве	Уметь: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационнохозяйственных мероприятий при обнаружении	Применять методы проведения комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на

	<p>продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях ; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.</p>	<p>инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов.</p>	<p>предприятиях; методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>
<p>ПКс-2. Способен проводить дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию помещений и территорий</p>	<p>Знать: Устройство и правила эксплуатации специального оборудования, используемого для дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий; порядок проведения дезинфекции помещений, оборудования, транспортных средств, территорий химическим, физическим, биологическим и комбинированным методами</p>	<p>Уметь: Готовить рабочие растворы и отравленные приманки для проведения дезинфекции, дератизации согласно инструкциям и наставлениям по применению препаратов с соблюдением правил безопасности</p>	<p>Пользоваться специальным оборудованием при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>

В результате изучения программы обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом: «Работник в области ветеринарии» Утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года N 712н

#### 1.4. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие высшее профессиональное образование.

#### 1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий

Формы обучения: очно-заочная.

Нормативная трудоемкость обучения составляет 72 академических часа.

Режим занятий – 16 дней по 4 – 8 академических часов.

#### 1.6. Документ о квалификации

При успешном освоении программы выдается удостоверение о повышении квалификации.

### 2. Содержание программы

С целью раскрытия тем в программе представлены модули (разделы программы) и виды занятий, тематика лекций, практических занятий и самостоятельной работы, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, методические рекомендации изучения программы и формы контроля полученных знаний (контрольные вопросы, тестовые задания).

#### 2.1. Календарный учебный график

Указаны продолжительность обучения, периоды учебных занятий, самостоятельной работы, текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации (таблица2).

Таблица 2

**Календарный учебный график для очно-заочной формы обучения  
(с применением ДОТ)**

Период обучения (16 дней)						
1 неделя						
1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день
УЗ (4 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	УЗ/ ДОТ (4 ак.ч)	выходной
2 неделя						
8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день
СР (6 ак.ч)	СР (6 ак.ч)	СР (6 ак.ч)	СР (6 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	СР (4 ак.ч)	выходной
15 день	16 день	17 день	18 день	19 день	20 день	21 день
УЗ/ ДОТ (6 ак.ч)	УЗ (4 ак.ч)	УЗ (4 ак.ч)	ИА (2ак.ч)			

Сокращения

УЗ- учебные занятия

УЗ (ДОТ) - учебные занятия с применением дистанционных образовательных технологий

ТКУ- текущий контроль успеваемости

ТКУ (ДОТ) - текущий контроль успеваемости с применением дистанционных образовательных технологий

СР – самостоятельная работа

ИА – итоговая аттестация

## 2.2. Учебный план

Таблица 3

### Учебный план (для очно-заочной формы обучения)

	Наименование модуля	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Контактная работа (с применением ЛДОГ), час	Текущий контроль успеваемости	Код компетенции
			Всего	В том числе					
				Лекции	Лабораторные занятия (практикум)				
1	Ветеринарная санитария	18	6	2	4	12	2	Т	ПКс-2
2.	Государственный ветеринарный надзор	14	4	2	2	10	2	Т	ПКс-1; ПКс-2;
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза	38	12	6	6	26	6	Т	ПКс-1
4	Итоговая аттестация	2	2					Э	ПКс-1; ПКс-2;
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>10</b>		

## 2.3. Содержание программы по модулям

Содержание теоретического и практического материала раскрывается в логической последовательности изучения, с учетом современного развития образования и науки, техники, культуры, а также перспектив их развития (таблица 4)

Таблица 4

### Содержание программы по разделам

Номер модуля и его наименование	Содержание модуля
Модуль 1. Ветеринарная санитария	Виды дезинфекции и порядок ее проведения. Средства дезинфекции Характеристика отдельных групп дезинфектантов Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих препаратов Способы дезинфекции Средства дератизации Дезинсекция
Модуль 2. Государственный ветеринарный надзор	Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации Полномочия и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Организация ветеринарно-санитарной обработки транспортных

Номер модуля и его наименование	Содержание модуля
	<p>средств после перевозки подконтрольных государственному ветеринарному надзору грузов</p> <p>Качество и безопасность пищевой продукции</p> <p>Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии</p> <p>Оформление ветеринарных сопроводительных документов</p> <p>Порядок обращения в государственную собственность, возврата или уничтожения задержанных или конфискованных подконтрольных госветнадзору грузов</p>
<p>Модуль 3.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат.</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов уоя крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, кроликов и птицы.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях.</p> <p>Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных.</p> <p>Ветсанэкспертиза мёда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций.</p>

### 3. Организационно-педагогическое обеспечение

#### 3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, а также высококвалифицированными специалистами из числа руководителей и ведущих специалистов государственных органов, учреждений и иных организаций.

Таблица 5

#### Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительные квалификации	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Наименование преподаваемой темы
1	2	3	4	5	6	9
Черненко Василий Васильевич	БГСХА Ветеринарный врач по специальности «Ветеринария»	2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного	ВО Брянский ГАУ заведующий кафедрой эпизоотологи	кандидат ветеринарных наук, доцент	19	Ветеринарная санитария

		<p>комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа</p> <p>2022 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО "КНИТУ". Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе "Этика преподавателя высшей школы", 36 часов</p>	и, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы			
Горшкова Елена Валентиновна	БГСХА Ветеринарный врач по специальности «Ветеринария»	<p><b>2021</b> - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева». Программа дополнительного профессионального образования «Совершенствование форм и методов преподавания дисциплин физиология и патологическая физиология животных» (72 часа)</p> <p><b>2022</b> - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО "КНИТУ". Повышение квалификации по дополнительной профессиональной</p>	ВО Брянский ГАУ доцент кафедры нормальной и патологической морфологии и физиологии животных	кандидат ветеринарных наук, доцент	16	Государственный ветеринарный надзор

		программе "Этика преподавателя высшей школы", 36 часов				
Гулаков Андрей Николаевич	БГСХА Ветеринарный врач по специальности «Ветеринария»	<p>2021 - ФГБОУ «Российская академия менеджмента в животноводстве» - по программе повышения квалификации «Ресурсосберегающие, интенсивные технологии производства и первичной переработки продуктов животноводства (специализация – молочное скотоводство)» в объеме 108 часов.</p> <p><b>2021 - ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» по дополнительной профессиональной программе «Ветеринария» по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю» с 19 апреля 2021 года по 23 апреля в объеме 40 часов, г. Санкт-Петербург, регистрационный номер 507.</b></p> <p><b>2022 - ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Повышение квалификации по</b></p>	ВО Брянский ГАУ доцент кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства	кандидат биологических наук	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза

		дополнительной профессиональной программе «Актуальные проблемы образовательной деятельности преподавателя вуза» в объеме 72 акад.ч.,				
--	--	--	--	--	--	--

### 3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ДПП ПК, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В образовательном процессе для проведения занятий используются следующие программные продукты:

Дата приобретения	Поставщик / правообладатель	Наименование ПО	Договор или иное основание возникновения обязательств	Срок действия лицензии
01.12.2009	СофтЛайн Интернет Трейд ООО	Конструктор тестов 3. 1	Договор 697994-M26 от 01.12.2009	бессрочная
06.03.2012	Сити-Комп Групп ООО	Офисный пакет MS Office 2010 (30)	Договор 03-0212 от 08.02.2012	бессрочная
29.05.2012	Сити-Комп Групп ООО	OC Windows Strtr 7 legalization (65), Windows Pro 7 upgrd (65)	Договор 06-0512 от 14.05.2012	бессрочная
29.05.2012	Сити-Комп Групп ООО	Офисный пакет MS Office std 2010 (100)	Договор 14-0512 от 25.05.2012	бессрочная
17.12.2012	Сити-Комп Групп ООО	WinServer std 2012 (6)	Договор 12-1212 от 12.12.2012	бессрочная
17.12.2012	Сити-Комп Групп ООО	FineReeder 11 (4prof +5corp)	Договор 12-1212 от 12.12.2012	бессрочная
17.12.2012	Сити-Комп Групп ООО	SQLServerStd 2012 (2)	Договор 12-1212 от 12.12.2012	бессрочная
27.12.2012	Экстрим Комп ООО	Операционная система MS Windows 8 (60)	Договор 15948 от 14.11.2012	бессрочная
27.12.2012	Экстрим Комп ООО	MS Office 2010 (60)	Договор 15948 от 14.11.2012	бессрочная
21.01.2013	Сити-Комп Групп ООО	Adobe creative suite 6 design standard (Photoshop CS6, Illustrator CS6, InDesign CS6, Acrobat X Pro) (3)	Договор 05-0113 от 15.01.2013	бессрочная
06.03.2013	Ай Ти Сервис ООО	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних УЗ	Договор 13022708 от	бессрочная
01.07.2013	Сити-Комп Групп ООО	FineReeder 11 corp (11 плавающих)	Договор 16-0613 от 20.06.2013	бессрочная
01.07.2013	Сити-Комп Групп ООО	Lync server (1)	Договор 16-0613 от 20.06.2013	бессрочная
01.07.2013	Сити-Комп Групп ООО	MS Office 2013 (30)	Договор 16-0613 от 20.06.2013	бессрочная

01.07.2013	Сити-Комп Групп ООО	1С-Битрикс: управление сайтом	Договор 16-0613 от 20.06.2013	бессрочная
15.11.2013	Сити-Комп Групп ООО	STADIA 8 базовая (статистический анализ данных) (10)	Договор 08-1013 от 14.10.2013	бессрочная
23.11.2013	Microsoft	Microsoft Dynamics (планирование ресурсов предприятия (ERP) и управление взаимоотношениями с клиентами (CRM))	Договор от 23.11.2013	бессрочная
02.12.2013	Сити-Комп Групп ООО	Офисный пакет Office 2013 (30)	Договор 07-1113 от 15.11.2013	бессрочная
24.12.2014	АльтА плюс ООО	MS Office std 2013 (50)	контракт 172 от 28.12.2014	бессрочная
24.12.2014	АльтА плюс ООО	TotalCommander (1)	контракт 172 от 28.12.2014	бессрочная
12.12.2016	СофтЛайн Трейд АО	MS Office std 2016 (20)	Договор Tr000128244 от	бессрочная
26.03.2021	"Верное решение" ООО	1С:Предприятие 8. Обновление комплекта для вузов.	Лицензионный договор №21-03-	бессрочная
16.04.2021	"Альянс" ООО	MS Office 2019 ProPlus (200шт) и Azure Dev Tools для учебных заведений	Гос. контракт №8 от 16.04.2021	16.04.2021
21.03.2022	Альянс ООО	Консультант Плюс (справочная правовая система)	Гос. контракт №7 от 21.03.2022	21.03.2022

### 3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства [«Лань»](#).
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС [«Единое окно доступа к образовательным ресурсам»](#).

### Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	Количество
<b>Основная литература</b>				
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	2021	ЭБС Лань
2	И.А. Лыкасова [и др.].	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с./ Режим доступа:	2015	ЭБС Лань

		<a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> . – Загл. с экрана.		
3	К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 416 с.	2021	
4	И. Н. Никитин, А. И. Никитин.	Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие /— Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2316-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90062">https://e.lanbook.com/book/90062</a>	2017	ЭБС Лань
<b>Дополнительная литература</b>				
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов СПб.: Лань, 2010	2010	39
2	Е. С. Воронин	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. СПб.: Лань, 2010	2010	20
3	А. А. Алиев, Д. А. Померанцев, Д. В. Заходнова, И. И. Шершнева	Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах /. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2017. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121294">https://e.lanbook.com/book/121294</a>	СПбГАВМ, 2017. — 44 с.	ЭБС Лань
<b>Методические разработки</b>				
1	Иванюк В. П., Бобкова Г.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171971">https://e.lanbook.com/book/171971</a>	2021	ЭБС Лань
2	Иванюк В. П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 58 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171972">https://e.lanbook.com/book/171972</a>	2021	ЭБС Лань
3	Иванюк В.П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов / Учебно-методическое пособие. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2018. 80 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/494521/">http://www.bgsha.com/ru/book/494521/</a>	2018	ЭБС Брянский ГАУ

4	Хотмирова О.В.	Государственный ветеринарный надзор <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/422128/">http://www.bgsha.com/ru/book/422128/</a>	БГАУ, 2018	ЭБС Брянски й ГАУ
---	----------------	--	------------	-------------------------

#### 4. Оценка качества освоения программы

Процедура проведения итоговых аттестационных испытаний

1. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.
2. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих освоение ДПО (программы повышения квалификации).
3. Итоговая аттестация не может быть заменена оценкой уровня знаний на основе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей.
4. Дата проведения итоговых аттестационных испытаний устанавливается расписанием занятий.
5. Объем времени аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию слушателей, устанавливается учебными планами соответствующих ДПП.
6. В случае если слушатель не может завершить обучение и пройти итоговую аттестацию по программам повышения квалификации, по уважительной причине (болезнь и др.), то ему на основании личного заявления могут быть предложены и перенесены сроки прохождения итоговой аттестации.

#### Пример тестовых вопросов и заданий для текущего контроля:

1. *Что такое партия скота?*

1. Группа с/х животных, направляемых на убой.

**2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.**

3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.

4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.

5. Все перечисленное.

2. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1. Сертификата.

2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр».

**3. Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм.**

4. Овальное клеймо размером 25 x 40 мм.

5. Треугольного штампа.

3. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.

2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.**

5. При стихийных бедствиях.

4. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.

2. Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Животных с невыясненным диагнозом.**

5. Здоровых животных.

5. *На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?*

1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.

**2. На самосвалах с металлическими кузовами.**

3. На автомобилях, если для них нет разрешения Роспотребнадзор.

4. На автотранспорте с низкими бортами.

5. На скотовозах.

6. *В каких случаях убой животных считается вынужденным?*

1. Убой больного скота в агональном состоянии.

2. Убой скота по экономическим соображениям.

**3. Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.**

4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.

5. Убой привитых животных.

7. *Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?*

1. Хранят до проведения экспертизы.

2. Её денатурируют, чтобы исключить использование в пищу.

3. Утилизируют после проведения экспертизы.

4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

**5. Выполняются все требования.**

8. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.

2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.

**3. Не разрешается.**

4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.

5. Только высокопродуктивных животных.

9. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

**1. Поставить на карантин.**

2. Поставить в изолятор.

3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.

4. Провести убой и переработать на санбойне.

5. Утилизировать.

10. *Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?*

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.

2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

**4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.**

5. На утильзавод.

11. *Сибирская язва.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
12. *Эмфизематозный карбункул.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
13. *Злокачественный отек.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
14. *Брадзот.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
15. *Инфекционная энтеротоксемия овец.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
16. *Сap.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
17. *Ботулизм.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
18. *Эпизоотический лимфонгаит.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
19. *Мыт.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

20. *Туберкулезное поражение подчелюстных лимфатических узлов (очаги обызвествлены) у свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

21. *Тощие туши при туберкулезе.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

22. *Туберкулезное поражение в легких и печени лошади.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

23. *Туберкулезное поражение в заглоточном лимфатическом узле и легких крупного рогатого скота.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

24. *Туберкулезное поражение брыжеечных лимфатических узлов свиньи.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

25. *Туберкулезные поражения в легких и почках свиньи.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

26. *Необызвествленные туберкулезные очаги в подчелюстном и брыжеечных лимфатических узлах свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

27. *Туберкулёзоподобные поражения коринебактериями подчелюстных, брыжеечных, бронхиальных и предлопаточных лимфатических узлов свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

28. *Туберкулёзоподобные поражения атипичными микобактериями птичьего типа кишечника, глубоких шейных, бронхиальных и паховых лимфатических узлов свиней.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

29. *Ящур. Некротическое поражение мышц тазовых и грудных конечностей.*

1. Сжигание.

**2. Утилизация.**

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

30. *Ящур. Гнойное воспаление мышц тазовых и грудных конечностей (осложнение течения).*

1. Сжигание.

**2. Утилизация.**

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

31. *Ящур. Единичные некротические очаги. В мышечной ткани обнаружена кишечная палочка.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

32. *Ящур. Вынужденный убой больного животного. Изменений в мышцах и внутренних органах нет.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

33. *Мыт и сальмонеллез.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

34. *Псевдотуберкулез. Поражена печень, брыжеечные лимфатические узлы, кишечник.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

35. *Обнаружены псевдотуберкулезные изменения в мышцах.*

1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
36. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, отеки в межжелудочной области.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
37. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани тощих туш животных.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
38. *Мясо, получено от коров с клиническими признаками бруцеллеза.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
39. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего в РА, РСК на бруцеллез (Br. abortus). Клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений не было.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
40. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего на бруцеллез козье-овечьего вида (Br. melitensis).*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
41. *Мясо, получено от убоя овец, реагирующих на бруцеллез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
42. *Лептоспироз. Желтушное окрашивание не исчезает 2 суток.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.
43. *Ку-лихорадка.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
44. *Хламидиозный аборт.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
45. *Поражение актиномикозом языка, головы.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
46. *Поражение актиномикозом мышечной ткани и костей туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
47. *Чума свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
48. *Чума и сальмонеллез свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
49. *Рожа.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
50. *Болезнь Ауески.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
51. *Пастереллез.*
1. Сжигание.

2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
52. *Листерия*.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
53. *Сальмонелла*.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
54. *Инфекционный атрофический ринит. Некротические процессы на слизистой оболочке носовой полости. Атрофия носовых раковин.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
55. *Повальное воспаление легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
56. *Инфекционная агалактия овец.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
57. *Инфекционная плеввропневмония коз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
58. *Столбняк.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
59. *Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.

- 4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
60. *Инфекционная анемия лошадей.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
61. *Вирусный гастроэнтерит свиней.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
62. *Болезнь Тешена.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
63. *Везикулярная болезнь свиней.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
64. *Оспа. Пустулы оспенные зажили.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
65. *Сливная геморрагическая форма оспы свиней.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
66. *Гангренозная форма оспы коз.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
67. *Некробактериоз. Поражение печени и конечностей.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
68. *Мастит. В мясе нет сальмонелл и стафилококков.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

69. *Мастит. В мясе обнаружен патогенный стафилококк.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

70. *Стахиботриотоксикоз. Нет патологических изменений. Сальмонелл в мясе не обнаружено.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

71. *Лейкозные разрастания на серозных покровах.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

72. *Лейкозные поражения сердца и лимфатических узлов туши.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

73. *Лейкозное поражение подчелюстных лимфатических узлов. В мясе обнаружены сальмонеллы.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

74. *Животные положительно реагируют на лейкоз, но после убоя у них не обнаружено патологоанатомических изменений свойственных лейкозу.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

75. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы свиней обнаружено 4, сердца – 2, а туши – 5 финн.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

76. На 40 см<sup>2</sup> мышц головы крупного рогатого скота обнаружено 2, сердца – 3, а туши – 2 финны.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

77. На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 6, сердца – 4, а туши – 5 финн.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

78. На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 4, сердца – 5, а туши – 6 финн.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

79. Трихинеллез.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

80. Множественное поражение мышц и внутренних органов эхинококком.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

81. Эхинококк обнаружен в печени животного.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

82. Метастронгилез.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

83. Фасциолез.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

84. Дикроцелиоз.

1. Сжигание.

2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
85. *Лингватуалез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
86. *Альфортиоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
87. *Онхоцеркоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
88. *Аскаридоз. Гидремия мышц туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
89. *Параскаридоз. Гидремии мышц нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
90. *Личинки овода.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
91. *Ценуроз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
92. *Саркоцистоз. Патологических изменений в мышцах нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

93. *Обесцвечивание мышечной ткани при саркоцистозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
94. *Флегмона.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
95. *Туберкулез костей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
96. *Фекальный запах при варке мяса.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
97. *Абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
98. *Множественные доброкачественные опухоли в мясе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
99. *Дегенеративные изменения в мускулатуре при беломышечной болезни.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
100. *Дегенеративные изменения мышц при кетозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
101. *Истощение. Отсутствуют видимые патологоанатомические изменения.*
1. Сжигание.

2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
102. *Истошение. Студневистый отек в местах отложения жира.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
103. *Желтушное окрашивание мяса туши не исчезает в течение 2 суток.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
104. *Желтушное окрашивание мяса исчезло в течение 2 суток, но в нем обнаружены сальмонеллы.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
105. *Мясо пахнет рыбой.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
106. *Мясо пахнет мочой.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
107. *Мясо пахнет лекарствами.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
108. *Животное убито в стадии агонии.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
109. *Пигментация (меланоз, бурая атрофия или гемохроматоз) легких, печени и мышц.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.

4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
110. Мыт, но в мышцах туши мытного стрептококка не обнаружено.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
111. Назовите цистицеркозы, которые опасны для человека:
- А. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота**
  - Б. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей
  - В. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней
  - Г. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей
112. В каких случаях туша подлежит утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?
- А. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц
  - Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц**
  - В. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце
  - Г. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах
113. При каком цистицеркозе человек является основным и промежуточным хозяином?
- А. Цистицеркоз кроликов, цистицеркоз зайцев
  - Б. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота
  - В. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз целлюлезный**
  - Г. Цистицеркоз оленей, цистицеркоз овец, цистицеркоз тонкошейный
114. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе свиней?
- А. При – 10<sup>0</sup> С в течение 10 сут.**
  - Б. При – 9<sup>0</sup> С в течение 12 сут.
  - В. При – 12<sup>0</sup> С в течение 8 сут.
  - Г. При – 8<sup>0</sup> С в течение 14 сут.
115. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота.
- А. При – 12<sup>0</sup> С без выдержки**
  - Б. При – 10<sup>0</sup> С в течение 6 сут.
  - В. При – 13<sup>0</sup> С в течение 4 сут.
  - Г. При – 9<sup>0</sup> С в течение 10 сут.
116. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза КРС?
- А. Два
  - Б. Четыре
  - В. Шесть**
  - Г. Один
117. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?
- А. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз
  - Б. Грипп, туберкулез, сальмонеллез, орнитоз, стрептококкоз**
  - В. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша
  - Г. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез
118. Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?
- А. Выпускают без ограничений
  - Б. Утилизируют
  - В. Проваривают в течение 13 минут**

- Г. Уничтожают
119. *Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?*
- А. **Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)**
  - Б. Замораживают в течение 14 сут при  $t - 18^{\circ} \text{C}$
  - В. Утилизируют пораженные органы и части тушек, непораженные - выпускают без ограничений
  - Г. Выпускают без ограничений
120. *С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?*
- А. С 1-месячного
  - Б. С 3-месячного
  - В. С 2-месячного
  - Г. **С 3-недельного**
121. *Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?*
- А. Всю тушу, голову и внутренние органы утилизируют
  - Б. **Тушу, голову, пищевод, прямую кишку утилизируют, шпик вытапливают, внутренние органы реализуют без ограничений**
  - В. Все продукты убоя уничтожают
  - Г. Все продукты убоя проваривают в течение 60 мин.
122. *Мясо каких животных исследуют на трихинеллез в благополучных регионах?*
- А. **Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан**
  - Б. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси
  - В. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень
  - Г. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, куры
123. *В каких случаях при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?*
- А. При локальном поражении отдельных органов
  - Б. При поражении только лимфатических узлов
  - В. При поражении репродуктивных органов
  - Г. **При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений**
124. *Назовите ситуации, при которых туши свиней при туберкулезе выпускают свободно.*
- А. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких
  - Б. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов
  - В. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы
  - Г. **При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в нижнечелюстных или брыжеечных лимфатических узлах**
125. *В каких случаях проводится браковка всех продуктов убоя животных?*
- А. При истощении, исхудании, многочисленных травмах, обширных ожогах
  - Б. **При истощении, генерализованном процессе, многочисленных ранах; животных, сбитых автотранспортом, при миллиарных формах поражений во внутренних органах**
  - В. При истощении, флегмоне, абсцессах, гнойном эндометрите
  - Г. При запоздалой нутровке (более 2 ч.), истощении, септических процессах, некрозе мышечной ткани.

## **Пример вопросов для самостоятельного изучения и проверки остаточных знаний**

1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
3. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
5. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
16. Методика предубойного исследования животных и птицы.
17. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы

исследования жиров.

26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.

28. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

29. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.

30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.

31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.

32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.

34. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

35. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.

36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.

38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.

39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.

40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.

41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.

43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.

44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).

45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).

46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.

47. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?

48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.

50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.

51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.

53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
54. Ветсаноценка продуктов уоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов уоя.
57. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов уоя.
60. Технология уоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов уоя.
62. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
63. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов уоя.
64. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
65. Способы посола.
66. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
67. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
68. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
69. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.
70. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
71. Распознавание мяса различных видов животных.
72. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
73. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
74. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клейменю мяса».
75. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
76. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов уоя.
77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов уоя.
78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов уоя.
79. Экспертиза грибов на продовольственном рынке.
80. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо

бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.

82. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.

83. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук).

84. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.

85. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.

87. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.

88. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.

89. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.

90. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.

91. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».

92. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

93. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.

94. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)

95. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.

96. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

97. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».

98. Воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.

99. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.

100. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

101. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».

102. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.

103. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.

104. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.

105. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.

106. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.

107. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.

108. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

109. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обеззараживания молока.

110. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Фальсификация молока и методы её определения.

111. Определить содержание белка в молоке. Основной белок молока, его отличие от других белков.

112. На молокоприемный пункт поступило молоко крупного рогатого скота:

- 450 кг, жирностью 3,8 %. При 15°C плотность молока составила 29°А.

На титрование 20 мл его пошло 16 мл 0,1-нормального раствора щелочи;

- 330 кг жирностью 3,2 %. При 25°C плотность молока была 22°А.

На титрование 20 мл его пошло 2,4 мл 0,1-нормального раствора щелочи.

Титрование проводили без добавления воды.

Составить среднюю пробу молока в количестве 200 мл. Определить содержание молочного жира, среднюю жирность молока после смешивания 450 кг и 330 кг. Установить истинную плотность молока. Перевести количество молока из килограммов в литры. Определить кислотность молока.

113. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. Пороки молока и их предупреждение.

114. Порядок оформления документации и правила реализации молока на молочный завод, по прямым связям и в свободную продажу.

115. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

116. Требования действующего ГОСТа Р 52121 – 2003 на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птиц и пороках. Клеймение яиц.

117. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.

118. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?

119. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг (мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стоимость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?

120. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат?

Итоговая оценка за экзамен исчисляется как среднее арифметическое от выставленных оценок с учетом результатов обсуждения и принимается большинством голосов.

Знания слушателей на итоговом экзамене определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки за итоговый экзамен объявляются в день сдачи экзамена после их утверждения председателем ИА.

<b>Критерии оценки знаний и умений</b>	<b>Оценка</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрытие и понимание темы, свободное владение теорией вопроса, четкость и логичность ответа.</li> <li>2. Грамотность и точность использования понятий.</li> <li>3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи.</li> <li>4. Свободное владение нормативно-правовой базой вопроса.</li> <li>5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов.</li> </ol>	<b>Отлично</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрытие и понимание темы, владение теорией вопроса.</li> <li>2. Грамотность использования понятий.</li> <li>3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи.</li> <li>4. Точность использования нормативно-правовой базы вопроса.</li> <li>5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов.</li> </ol>	<b>Хорошо</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общее понимание смысла темы и теории вопроса.</li> <li>2. Слабое, неточное владение понятиями.</li> <li>3. Недостаточные умения к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей.</li> <li>4. Неточность использования нормативно-правовой базы вопроса.</li> <li>5. Недостаточные умения к применению полученных знаний на практике. Слабая аргументированность выводов.</li> </ol>	<b>Удовлетворительно</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общее понимание смысла темы, отсутствие или фрагментарные знания по теории вопроса.</li> <li>2. Отсутствие или неточное владение понятиями.</li> <li>3. Отсутствие умений к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей.</li> <li>4. Отсутствие или фрагментарные знания нормативно-правовой базы.</li> <li>5. Отсутствие умений к применению полученных знаний на практике. Отсутствие аргументированных выводов.</li> </ol>	<b>Неудовлетворительно</b>