

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
цифровизации

 А.В. Кубышкина

«17» ноября 2022 г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(профессиональной переподготовки)

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование программы)

Брянская область
2022

Программу составил:

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

(ученая степень и (или) ученое звание, должность)


(подпись)

В.В. Черненко
(И.О. Фамилия)

одобрена

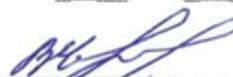
на расширенном заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол

№ 3а от « 17 » ноября 2022 г.

Заведующий кафедрой:

кандидат ветеринарных наук, доцент

(ученая степень и (или) ученое звание)


(подпись)

В.В. Черненко

(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Цель и задачи итоговой аттестации.....	3
2. Результаты освоения ДПП ПП.....	3
3. Формы и объем итоговой аттестации.....	6
4. Общие требования к итоговым аттестационным испытаниям.....	6
5. Процедура проведения итоговых аттестационных испытаний.....	7
6. Фонд оценочных средств итоговой аттестации.....	7
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации.....	28
8. Материально-техническое и программное обеспечение итоговой аттестации.....	31

1. Цель и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации (ИА) является установление уровня подготовки выпускника к выполнению нового вида профессиональной деятельности по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения на всех этапах их производства, а также продуктов растительного происхождения.

Задачи ИА:

- определить готовность выпускника к сферам профессиональной деятельности:
13 Сельское хозяйство;
- установить уровень готовности к выполнению обобщенных трудовых функций и трудовых функций, определенных профессиональным стандартом:
«Работник в области ветеринарии» приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года N 712н

2. Результаты освоения ДПП ПП

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

Таблица 1

Результаты освоения ДПП ПП

Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПК или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
ПКс-1 Способен осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, проводить мероприятия по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Знать: Виды дезинфекции и порядок ее проведения.	Уметь: Проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных и паразитарных болезней животных.	Владеть: Методами и способами проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
ПКс-2 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов	Знать: патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы, Основные задачи патологоанатомической службы в ветеринарии; сущность общепатологических процессов и заболеваний, их этиологию, патогенез, морфологию, значение для организма	Уметь: методически правильно проводить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, протоколировать результаты и оформлять заключение о причинах смерти животного, правильно брать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования	Владеть: врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом, техникой вскрытия крупных и мелких животных, оформлять протокол вскрытия трупов павших животных

<p>ПКс-3</p> <p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;</p>	<p>Знать:</p> <p>основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p>	<p>Уметь:</p> <p>находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>	<p>Владеть:</p> <p>нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
<p>ПКс-4</p> <p>Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных;</p>	<p>Знать:</p> <p>современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p>	<p>Уметь:</p> <p>современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p>	<p>Владеть:</p> <p>навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>
<p>ПКс-5</p> <p>способностью и готовностью анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, использовать знания морфо-физиологических основ, основные методики клинико-иммунологического исследования и оценки функционального состояния организма животного для своевременной диагностики заболеваний, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей для успешной лечебно-профилактической деятельности.</p>	<p>Знать:</p> <p>физические основы ветеринарной радиобиологии, характеристику радиоактивных излучений, закон радиоактивного распада, типы ядерных превращений, виды взаимодействия ядерных излучений с веществом, радиотоксикологию.</p>	<p>Уметь:</p> <p>анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, использовать знания морфо-физиологических основ функционирования организма при оценке повреждающего действия радиации. Умеет выявить радиобиологические эффекты у облученных животных и назначить адекватное лечение.</p>	<p>Владеть:</p> <p>принципами работы с радиометрическим и дозиметрическим оборудованием, а также современными способами ведения сельскохозяйственного производства на землях, загрязненных радионуклидами, способами использования животных и</p>

			продукции животноводства в условиях радиоактивного загрязнения.
<p>ПКс-6</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений;</p>	<p>Знать:</p> <p>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 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.</p>	<p>Уметь:</p> <p>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 инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов.</p>	<p>Владеть:</p> <p>методами проведения комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>

3. Формы и объем итоговой аттестации

Итоговая аттестация предусмотрена в итогового экзамена (ИЭ).

4. Общие требования к итоговым аттестационным испытаниям

Итоговая оценка уровня сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций слушателей проводится в форме междисциплинарного

экзамена. К экзамену допускаются слушатели, выполнившие все требования учебного плана. Форма и содержание МЭ обеспечивают контроль уровня подготовки слушателей для подтверждения их соответствия квалификационным признакам согласно профессиональным стандартам:

«Работник в области ветеринарии» приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года N 712н

ИЭ имеет комплексный, междисциплинарный характер и охватывает широкий спектр фундаментальных вопросов по изученным дисциплинам. ИЭ подводит итоги теоретической и практической подготовки слушателя, выявляя его подготовленность к предстоящей профессиональной деятельности.

5. 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 ДПП профессиональной переподготовки.

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. При проведении итогового тестирования, в том числе с использованием технических средств контроля знаний (в частности, компьютерной техники), на каждом рабочем месте должно быть не более одного слушателя.

7. В случае если слушатель не может завершить обучение и пройти итоговую аттестацию по программам переподготовки, по уважительной причине (болезнь и др.), то ему на основании личного заявления могут быть предложены и перенесены сроки прохождения итоговой аттестации.

6. Фонд оценочных средств итоговой аттестации

Пример тестовых вопросов и заданий для текущего контроля по дисциплине:

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. *Сеп.*

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 заглочном 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. *Листерриоз.*

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

53. *Сальмонеллез.*

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 см² 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 см² 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 см² 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 см² 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.

84. *Дикроцелиоз.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. **Выпускают без ограничения.**
85. *Лингватулез.*
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. *Истощение. 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 см² разреза мышц
 - Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см² 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 – 10⁰ С в течение 10 сут.**
 - Б. При – 9⁰ С в течение 12 сут.
 - В. При – 12⁰ С в течение 8 сут.
 - Г. При – 8⁰ С в течение 14 сут.
115. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота.
- А. При – 12⁰ С без выдержки**
 - Б. При – 10⁰ С в течение 6 сут.
 - В. При – 13⁰ С в течение 4 сут.
 - Г. При – 9⁰ 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° С
 - 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 убоа.

5. Технология и убоа 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 убоа.

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 убоа.

11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоа.

12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоа. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.

13. Способы убоа и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.

14. Технология убоа 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 убоа.

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 убоа.

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 убоя 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 убоя.

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 убоя.

60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.

61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

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 убоя.

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 клеймению мяса».

75. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.

76. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

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 щук).

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.

Критерии оценки знаний и умений	Оценка
1. Раскрытие и понимание темы, свободное владение теорией вопроса, четкость и логичность ответа.	Отлично
2. Грамотность и точность использования понятий.	

<p>3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи.</p> <p>4. Свободное владение нормативно-правовой базой вопроса.</p> <p>5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов.</p>	
<p>1. Раскрытие и понимание темы, владение теорией вопроса.</p> <p>2. Грамотность использования понятий.</p> <p>3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи.</p> <p>4. Точность использования нормативно-правовой базы вопроса.</p> <p>5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов.</p>	Хорошо
<p>1. Общее понимание смысла темы и теории вопроса.</p> <p>2. Слабое, неточное владение понятиями.</p> <p>3. Недостаточные умения к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей.</p> <p>4. Неточность использования нормативно-правовой базы вопроса.</p> <p>5. Недостаточные умения к применению полученных знаний на практике. Слабая аргументированность выводов.</p>	Удовлетворительно
<p>1. Общее понимание смысла темы, отсутствие или фрагментарные знания по теории вопроса.</p> <p>2. Отсутствие или неточное владение понятиями.</p> <p>3. Отсутствие умений к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей.</p> <p>4. Отсутствие или фрагментарные знания нормативно-правовой базы.</p> <p>5. Отсутствие умений к применению полученных знаний на практике. Отсутствие аргументированных выводов.</p>	Неудовлетворительно

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации

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»](#).

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ. 2014, № 31, ст. 4398.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 05.10.2015)

3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) // Собрание законодательства Российской Федерации. 31.12.2012. № 53. Ст. 7598.

Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	Количество
Основная литература				
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: https://e.lanbook.com/book/152644	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: https://e.lanbook.com/book/61365 . – Загл. с экрана.	2015	ЭБС Лань
3	К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 416 с.	2021	
4	Жаров А.В.	Судебная ветеринарная медицина [Электронный ресурс] : учебник. - Электрон. дан. - 464 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45681	— СПб. : Лань, 2014.	ЭБС Лань

5	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: https://e.lanbook.com/book/90062	2017	ЭБС Лань
6	Архангельский В. И., Кириллов В. Ф., Коренков И. П.	Радиационная гигиена. Практикум: учеб. пособие для вузов	М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009	13
Дополнительная литература				
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	Сковородин Е. Н., Кадыров У.Г., Вехновская Е.Г.	Руководство к лабораторным занятиям по патологической анатомии животных [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по специальности 111201 «Ветеринария» : рекомендовано УМО вузов РФ / Е. Н. Сковородин, У. Г. Кадыров, Е. Г. Вехновская. – [2-е изд., перераб. И доп.] - 184 с. Режим доступа: http://biblio.bsau.ru/metodic/11058.pdf :	Уфа : [Башкирский ГАУ], 2011.	Неограниченное
4	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: https://e.lanbook.com/book/121294	СПбГАВМ, 2017. — 44 с.	ЭБС Лань
5	Анненков Б. Н., Аверин В. С.	Ведение сельского хозяйства в районах радиоактивного загрязнения (радионуклиды в продуктах питания)	Минск: ПроPILEI, 2003	4
Методические разработки				
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: https://e.lanbook.com/book/171971	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 :	2021	ЭБС Лань

		электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171972		
3	Иванюк В.П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов / Учебно-методическое пособие. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2018. 80 с. – http://www.bgsha.com/ru/book/494521/	2018	ЭБС Брянский ГАУ
4	Горшкова Е.В., Минченко В.Н., Адельгейм Е.Е.	Патологическая анатомия, секционный курс и судебно-ветеринарная экспертиза: Учебно-методическое пособие Режим доступа: http://www.bgsha.com/ru/book/99714/	Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 66 с.	ЭИОС БГАУ
5	Хотмирова О.В.	Государственный ветеринарный надзор http://www.bgsha.com/ru/book/422128/	БГАУ, 2018	ЭБС Брянский ГАУ
6	Крапивина Е. В.	Сельскохозяйственная радиобиология: метод. указания	Брянск: БГСХА, 2005	20

8. Материально-техническое и программное обеспечение итоговой аттестации

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:

"Контекст" ДА-Система 4.0 (обработка социологических, маркетинговых и др. исследований) (1) Регистрационный №410224 бессрочная;

Ай Ти Сервис ООО 1С: Предприятие Клиентская лицензия на 20 мест Договор 1212123 от 12.12.2012 бессрочная;

"СКИП" ООО Экономический анализ 4.0 Договор 2007\158 от 23.10.07 бессрочная

Ай Ти Сервис ООО 1С:Предприятие 8. Сельское хозяйство Договор 13022708 от 27.02.2013 бессрочная;

Ай Ти Сервис ООО 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних УЗ Договор 13022708 от 27.02.2013 бессрочная;

Верное решение" ООО 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних УЗ (2шт) Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015 бессрочная;

Верное решение" ООО 1С Решения для автоматизации страховой деятельности (20) Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015 бессрочная;

СофтЛайн Интернет Трейд ООО Конструктор тестов 3.1 Договор 697994- M26 от 01.12.2009 бессрочная;

Систем" ООО Project Expert Prof (1) Договор 0197/1ВУ от 01.04.2011 бессрочная;

"Акцион группа Главбух" ООО Главбух (бухгалтерская справочная система) Договор от 18.08.2015 бессрочная;

СофтЛайн Трейд АО Финансовый анализ проф + Оценка бизнеса (20) Договор Tr000128238 от 12.12.2016 бессрочная

СофтЛайн Трейд АО Project Expert 7 Std (10) Договор Tr000128238 от 12.12.2016
бессрочная

"Верное решение" ООО 1С: Предприятие 8. Обновление комплекта для вузов.
Лицензионный договор № 21-03- 26/01 от 26.03.2021 бессрочная;

Альянс ООО Консультант Плюс (справочная правовая система) Гос. контракт №2
от 06.04.2021 на 1 год.

"Альянс" ООО MS Office 2019 ProPlus (200шт) и Azure Dev Tools для учебных
заведений Гос. контракт № 8 от 16.04.2021 на 1 год.

Альянс ООО Консультант Плюс (справочная правовая система) Гос. контракт № 7
от 21.03.2022.