

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

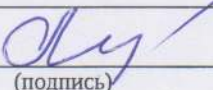
УТВЕРЖДЕН

Рег. № Ветмбб.05-33
«14» 01 2026 г.

на заседании кафедры

Протокол от «14» 01 2026 г. № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

О. Ю Леденева

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.33 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Шифр и наименование дисциплины	
36.05.01 Ветеринария	
Код и наименование направления подготовки (специальности)	
Ветеринарная биотехнология	
Направленность (профиль)	

Новосибирск 2026

4

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Дискуссия
2	Законодательные основы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Деловая игра
3	Убойные животные и предъявляемые к ним требования	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
4	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
5	Предубойное содержание животных	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
6	Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
7	Основы технологии и гигиена переработки животных	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
8	Организация и методика осмотра туш и органов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №1
9	Видовые особенности строения органов и тканей убойных животных	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
11	Основы технологии и гигиена переработки мяса птицы	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
12	Организация осмотра тушек и органов мяса птицы	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2

14	Морфология и биохимия мяса. Изменения в мясе в процессе хранения. Товароведение мяса	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
15	Хранение мяса, изменения в мясе при нарушениях режимов хранения	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
17	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум №2
18	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 1
19	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 2
20	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 3
21	Транспортировка скоропортящейся продукции	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 4
22	Консервирование мяса	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
23	Ветеринарно-санитарные требования к сырью и технологии переработки мяса для получения доброкачественной продукции	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
24	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки мяса (мясные полуфабрикаты, колбасы, ветчинно-штучные изделия, консервы)	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
25	Ветеринарно-санитарные требования к сырью, содержанию животных и технологии переработки молока	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
26	Основы технологии кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
27	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3

28	Товароведение меда, ветеринарно-санитарные требования к заготовке.	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 5
29	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Контрольная № 5
30	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 3
32	Товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 4
33	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 4
34	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Коллоквиум № 4
35	Контрольная работа	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Список вопросов
36	Экзамен	ОПК-5, ОПК-6, ПК-4, ПК-5	Список вопросов

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Список вопросов для подготовки к коллоквиуму

Вопросы для коллоквиума №1 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: *убойные животные и предъявляемые к ним требования*

1. Виды убойных животных.
2. Категории упитанности убойных животных.
3. Правила приемки убойных животных.
4. Категории животных, не допущенных к убою и переработке.

Раздел: *транспортировка убойных животных на боенские предприятия*

1. Правила транспортировки убойных животных автомобильным транспортом.
2. Подготовка автотранспорта к перевозке животных.
3. Правила транспортировки убойных животных железнодорожным транспортом.
4. Подготовка железнодорожных вагонов к перевозке животных.
5. Правила транспортировки убойных животных водным транспортом.
6. Оформление транспортной документации.
7. Порядок дезинфекции транспорта.
8. Правила погрузки и выгрузки животных.

Раздел: *предубойное содержание животных*

1. База предубойного содержания животных.
2. Карантинное отделение, изолятор.
3. Режим содержания животных перед убоем.
4. Учет и отчетность.

Раздел: *боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним*

1. Типы боенских предприятий.
2. Правила проектирования и размещения мясоперерабатывающих предприятий.
3. Водоснабжение боенских предприятий.
4. Правила дезинфекции, дератизации цехов по переработке животных.

Раздел: *основы технологии и гигиена переработки животных*

1. Виды оглушения крупного рогатого скота, свиней.
2. Виды и правила обескровливания животных.
3. Основные технологические линии по переработки животных на мясо.

Раздел: **организация и методика осмотра туш и органов**

1. Организация рабочих мест для осмотра туш и внутренних органов животных.
2. Методика осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Методика осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
4. Методика осмотра туш и внутренних органов свиней.
5. Методика осмотра туш и внутренних органов лошадей.
6. Порядок и методы исследования мяса на трихинеллез.
7. Методы определения свежести мяса.
8. Вынужденный убой, порядок определения мяса полученного от вынужденного убоя.
9. Способы обезвреживания условно годного мяса.
10. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов.

**Вопросы для коллоквиума №2
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Раздел: **видовые особенности строения органов и тканей убойных животных**

1. Видовые особенности костей скелета крупного рогатого скота и лошади, мелкого рогатого скота и собаки, кролика и кошки.
2. Видовые особенности строения внутренних органов различных животных.
3. Определение видовой принадлежности по внешнему виду туши.
4. Лабораторные методы определения видовой принадлежности.

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла**

1. Правила убоя и переработки на мясо кроликов и нутрий.
2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.
3. Правила экспертизы мяса диких и промысловых животных.

4. Правила экспертизы мяса пернатой дичи.
5. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях.

Разделы: **основы технологии и гигиена переработки мяса птицы, организация осмотра тушек и органов мяса птицы**

1. Линия по переработки сельскохозяйственной птицы.
2. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.

Разделы: **морфология и биохимия мяса. Изменения в мясе в процессе хранения. Товароведение мяса, хранение мяса, изменения в мясе при нарушениях режимов хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса**

1. Классификация мяса по видам животного и по термическому состоянию.
2. Этапы созревания мяса.
3. Изменения мяса в процессе хранения (загар, плесневение, гниение), санитарная оценка.
4. Изменения цвета мяса и санитарная оценка.
5. Пороки запаха при хранении мяса, санитарная оценка продуктов убоя.

Раздел: **товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов**

1. Классификация субпродуктов.
2. Основы переработки субпродуктов.
3. Ветеринарные правила при переработке.

Вопросы для коллоквиума №3 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов**

1. Виды промысловых рыб.
2. Технология посола рыбы.
3. Технология копчения рыбы (холодный и горячий способ).

4. Органолептические исследования рыбы и морских млекопитающих.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы.
6. Лабораторные методы определения свежести рыбы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы.
8. Пороки соленой рыбы, санитарная оценка.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы горячего копчения.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы холодного копчения.
11. Пороки копченой рыбы, санитарная оценка.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеной и вяленой рыбы.
13. Санитарная оценка рыб при описторхозе.
14. Санитарная оценка рыб при дифиллоботриозе.
15. Санитарная оценка рыб при лигулезе.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется студентам, проявляющие всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой.

На **«удовлетворительно»** оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1 Тема: правила выдачи ветеринарных сопроводительных документов

2 Концепция игры: студенты разделяются по парам, им предлагаются варианты продукции животноводства, которые необходимо транспортировать в разные регионы страны и за рубеж. Студенты готовят и оформляют транспортную документацию.

3 Роли:

- Владелец продукции;
- Ветеринарный врач, ветеринарно-санитарный эксперт;

4 Ожидаемый результат: участники деловой игры, должны предоставить полный пакет, правильно заполненных, документов, необходимых для транспортировки подконтрольных грузов.

Комплект заданий для контрольной работы № 1 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров

Вариант 1

Задание 1. Классификация жиров.

Задание 2. Изменения жиров в процессе хранения.

Вариант 2

Задание 1. Технология вытопки жиров.

Задание 2. Санитарная оценка жиров.

Комплект заданий для контрольной работы № 2 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья

Вариант 1

Задание 1. Классификация шкур.

Задание 2. Способы консервации шкур.

Вариант 2

Задание 1. Пороки шкур.

Задание 2. Клеймение кожевенного и мехового сырья.

Комплект заданий для контрольной работы № 3 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя

Вариант 1

- Задание 1. Номенклатура комплекта кишок крупного рогатого скота.
- Задание 2. Способы консервации кишок.
- Задание 3. Определение «кишки-сырец»

Вариант 2

- Задание 1. Номенклатура комплекта кишок свиней.
- Задание 2. Пороки кишок.
- Задание 3. Определение «кишки-фабрикат»

Комплект заданий для контрольной работы № 4 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: транспортировка скоропортящейся продукции

Вариант 1

- Задание 1. Автомобильный холодильный транспорт.
- Задание 2. Правила погрузки скоропортящихся грузов.

Вариант 2

- Задание 1. Железнодорожный холодильный транспорт.
- Задание 2. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.

Комплект заданий для контрольной работы № 5 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: *товароведение меда, ветеринарно-санитарные требования к заготовке. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.*

Вариант 1

- Задание 1. Правила отбор проб меда.
- Задание 2. Методы определения содержания воды в медах.
- Задание 3. Дать определение термину «инвертные сахара».

Вариант 2

- Задание 1. Химический состав меда.
- Задание 2. Методы определения фальсификатов.
- Задание 3. Дать определение термину «диастазное число».

Критерии оценки

- оценка «**зачтено**» ставится, если студент правильно выполнил не менее $\frac{2}{3}$ всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов;
- оценка «**незачтено**» если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки $\frac{2}{3}$ или правильно выполнено менее $\frac{2}{3}$ всей работы

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к экзамену 4 курс

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ВСЭ.
2. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
3. Определение упитанности птицы. Требования действующих стандартов к категориям упитанности птицы.
4. Определение упитанности у крупного рогатого скота. Требования действующих стандартов к категориям упитанности КРС.
5. Определение упитанности у свиней. Требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней.
6. Определение упитанности у лошадей. Требования действующих стандартов к категориям упитанности лошадей.
7. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.
8. Транспортировка убойных животных: подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
9. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
11. Перевозка скоропортящихся продуктов и животного сырья.
12. Предприятия по переработке животных, типы, структура.
13. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
14. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.
15. Санитарная бойня на мясокомбинатах, ее значение.

16. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или отправляют на санитарную бойню.

17. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.

18. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.

19. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.

20. Первичная переработка крупного рогатого скота. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.

21. Первичная переработка свиней. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.

22. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек.

23. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.

24. Топография лимфатических узлов и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы лимфатических узлов у различных видов животных.

25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

26. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.

27. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.

28. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей, ослов, мулов и верблюдов.

29. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.

30. Товароведческая маркировка мяса животных и птицы.

31. Категории упитанности туш крупного рогатого скота по ГОСТам.

32. Категории упитанности туш свиней по ГОСТам.

33. Категории упитанности туш лошадей по ГОСТам.

34. Категории упитанности туш мелкого рогатого скота по ГОСТам.
35. Категории упитанности туш птицы по ГОСТам.
36. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса животных и птицы.
37. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
38. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
39. Изменения мяса при хранении: изменение цвета, запаха, вкуса, загар, ослизнение, плесневение, гниение. Причины, признаки, санитарная оценка.
40. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
41. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
42. Методы определения свежести мяса убойных животных.
43. Дифференциальная диагностика мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.
44. Сортная разрубка туш для розничной торговли.
45. Субпродукты, классификация. Основы технологии, первичная переработка и ветеринарно-санитарная оценка.
46. Способы обезвреживания мяса.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи.
48. Номенклатура кишечного сырья. Консервирование кишечного сырья. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Вопросы к экзамену 5 курс

1. Значение консервного производства. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов.
2. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

3. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка.

4. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Источники получения холода. Режимы температуры, влажности, вентиляция и циркуляция воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция на холодильниках.

5. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др. Пороки. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

6. Пищевые жиры. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира.

7. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении).

8. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

9. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборке, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

10. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка и консервирование. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур.

11. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

12. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветери-

нарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

14. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Способы консервирования.

15. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы на свежесть.

16. Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.

17. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

18. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.

19. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю: мойки и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала.

20. Первичная переработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТу и содержание белка. Базисная жирность молока.

21. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных. Больных инфекционными болезнями (ту-

беркулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

22. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменения молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

23. Технический регламент ТС № 033 «О безопасности молока и молочной продукции». Основные термины и определения, область применения.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется студентам, проявляющие всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой. Отличная оценка выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценка **«хорошо»** выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой. Этой оценки, как правило, заслуживают студенты, демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

На **«удовлетворительно»** оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

1. В каких состояниях может находиться ветеринарный сопроводительный документ в электронном виде, согласно Приказа №589

- а) проект, действителен, погашен, аннулирован;
- б) оформлен, действителен, погашен, аннулирован;
- в) спланирован, оформлен, погашен, действителен;
- г) действителен, погашен, аннулирован

Ответ: а

2. ветеринарный сопроводительный документ аннулируют в случае:

- а) истечения срока годности продукцию, на которую был оформлен документ;
- б) по завершении транзакции, на которую был оформлен документ;
- в) если в документе была допущена ошибка или продукт был признан неблагополучным в ветеринарно-санитарном отношении;

Ответ: в

3. кто имеет право оформлять ветеринарный сопроводительный документ:

- а) любой желающий, зарегистрированный в ФГИС
- б) только уполномоченное лицо, находящееся на Государственной ветеринарной службе;
- в) только уполномоченный представитель Россельхознадзора;
- г) три группы лиц: 1) уполномоченные гостветслужащие; 2) уполномоченные специалисты в области ветеринарии не находящиеся на Государственной ветеринарной службе; 2) уполномоченные лица организаций, являющихся производителями и (или) участниками оборота подконтрольных товаров.

Ответ: г

4. Какие документы регламентируют безопасность продукции:

- а) ГОСТ;

- б) ТУ;
- в) СанПин;
- г) ТР.

Ответ: г

5. Три пары цифр в центре овального (круглого) ветеринарного клейма обозначают:

- а) индивидуальный номер ветеринарного специалиста, получившего право клеймения продуктов убоя
- б) первая пара цифр обозначает номер субъекта, вторая пара цифр — номер муниципального образования или федеральный орган исполнительной власти, третья пара — номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение
- в) обозначают дату проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

Ответ: б

6. Что является объектами технического регулирования ТР ТС 034.

7. В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы городского рынка прибыли туши свиней и комплекты органов, в количестве 3 шт. Согласно какому нормативному документу будет проводится послеубойный ветеринарный осмотр туш и внутренних органов, каким ГОСТом необходимо воспользоваться ветеринарному специалисту для определения свежести мяса.

8. Дать основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

9. В городе N организовали ежегодную ярмарку по реализации меда и пчелопродуктов. В день открытия были приглашены специалисты ветеринарной службы. Опишите, какими нормативными документами они должны руководствоваться, чтобы обеспечить контроль и реализацию продукции безопасной в ветеринарном отношении.

10. На предприятие прибыла партия блочного мяса 150 кг, упакованного в гофротару в количестве 10 единиц упаковки, однако в ветеринарном сопроводительном документе указано что партия мяса включает 165 кг и 11 единиц упаковки. Как должен в этой ситуации поступить лицо принимающее продукцию?

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

1. на санитарную бойню направляют:

- а) животных, поступивших без документов

б) животных, имеющих воспалительные процессы, гангренозные раны; которых содержали в карантинном отделении мясокомбината;

в) тощих, яловых животных, подозрительных на инфекционное заболевание

Ответ б

2. запрещается убой животных на мясо при:

а) лейкозе

б) бруцеллезе

в) туберкулезе

г) злокачественном отеке

Ответ г

3. при выявлении бактериоскопически в мазках-отпечатках возбудителя сибирской язвы, тушу:

а) проваривают, но не позднее 6 часов с момента убоя

б) изолируют до получения результатов бактериологического исследования

в) сжигают вместе с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования

Ответ: в

4. При каких болезнях коровье молоко можно отправлять на промышленную переработку?

а) сибирская язва;

б) лейкоз;

в) мастит.

Ответ: б

5. При паразитологическом исследовании партии мороженой сельди были обнаружены мертвые личинки анизакид в количестве 5 экземпляров на 1 рыбу. Санитарная оценка партии мороженой сельди будет следующей:

а) допустить реализацию без ограничений

б) направить на переработку

в) утилизировать

Ответ: а

6. На мясокомбинат из привезли 15 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление

ние, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Как Вы поступите? Почему?

7. В лабораторию ВСЭ для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Иванов И. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессориуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах. Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

8. На мясокомбинат для убоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

9. На убойном пункте провели убой 4-х голов лошадей, но выяснилось, что они не прошли маллеинизацию. Дайте санитарную оценку туш и внутренних органов. Оцените действия ветеринарного врача, при допуске на убой.

10. Опишите основные принципы профилактики прижизненного обсеменения продуктов убоя возбудителями пищевых токсикоинфекций

ПК-4 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

1. биологические отходы, контаминированные возбудителями сибирской язвы, эпизоотического лимфангоита, африканской чумы, столбняка, мелииоза:

а) сжигают в трупосжигательных печах или на специально отведенных площадках

б) сжигают в случае невозможности переработки

в) перерабатывают на мясо-костную муку

г) загружают в биотермические ямы

Ответ: а

2. при каких болезнях вскрытие трупов запрещено:

а) сибирская язва, эмкар, бруцеллез

- б) туберкулез, лейкоз, лептоспироз
- в) ящур, рожа свиней, псевдотуберкулез

Ответ: а

3. При генерализованной форме туберкулёзе тушу и внутренние органы...

- а) зачищают и выпускают без ограничений;
- б) на техническую утилизацию;
- в) в проварку.

Ответ: б

4. Мясо, внутренние органы и туши от животных больных сапом...

- а) уничтожают;
- б) утилизируют;
- в) обезвреживают высокой температурой.

Ответ: а

5. При ожогах и обморожениях, затрагивающих более 30% мяса, продукты убоя направляют:

- а) на утилизацию
- б) на обезвреживание
- в) на уничтожение
- г) выпускают без ограничения

Ответ: а

6. Опишите алгоритм действий ветеринарного специалиста на мясокомбинате, при обнаружении сибирской язвы?

7. При переработке больных туберкулезом крупного рогатого скота куда необходимо направлять не пораженный кишечник.

8. Как поступают с мясом клинически больных бруцеллезом животных. Опишите технологические режимы обезвреживания.

9. При осмотре внутренних органов и туши свиньи на мясокомбинате, ветеринарный специалист обнаружил гнойные очаги в правом легком, увеличение бронхиальных лимфатических узлов, в то время как в туше изменений не было. Дайте санитарную оценку продуктам убоя в данной ситуации.

10. В процессе экспертизы продуктов убоя на мясокомбинате выявлена туша с плохой степенью обескровливания. Опишите порядок действий ветеринарного специалиста.

ПК-5 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

1. в каких единицах выражают количество летучих жирных кислот при определении свежести мяса:

а) в миллиграммах едкого натрия (калия), пошедших на нейтрализацию летучих жирных кислот, содержащихся в 200 мл дисстиллята

б) в миллилитрах едкого натрия (калия), пошедших на нейтрализацию летучих жирных кислот, содержащихся в 200 мл дисстиллята

в) определение летучих жирных кислот — качественная реакция, их наличие или отсутствие определяют по изменению окраски титруемого раствора

Ответ: а

2. температура замороженного мяса на глубине 6 см:

а) от -4°C и ниже

б) от -4 до -12°C

в) от -8°C и ниже

г) от -18°C и ниже

Ответ: в

3. обвалка мяса это:

а) отделение от костного содержимого мышечной, соединительной и жировой тканей

б) отделение от мяса мелких костей, хрящей, сухожилий, пленок и последующее разделение мяса по сортам

в) перемешивание мяса с основным и вспомогательным сырьем в фаршемешалках

Ответ: а

4. молоко из вымени, пораженном маститом

а) уничтожают после кипячения

б) молоко из пораженных четвертей уничтожают после кипячения, из непораженных четвертей скармливают животным после пастеризации или кипячения

в) молоко из непораженных четвертей используют на пищевые цели после пастеризации

Ответ: б

5. Подготовка жира-сырца к вытопке включает следующие операции:

- а) отстаивание, отсолку и отбеливание
- б) оборка и сортировка сырья, грубое измельчение, промывка холодной водой, разделение на плавающее и тонущее сырье и тонкое измельчение
- в) все перечисленные выше операции

Ответ: б

6. При транспортировке 150 голов лошадей железнодорожным транспортом, при обходе вагонов был обнаружен труп животного. Опишите алгоритм действия специалиста.

7. На молокозаводе при доставке молока лаборант в момент отбора проб определил температуру сырья в цистерне $+6^{\circ}\text{C}$, хотя расстояние машина проехала 300 км. Дайте пояснение зависимости температуры от расстояния. Возможно ли принять такое молоко, если да, то на каких условиях?

8. Какие технологические пороки возникают при копчении рыбы? Дайте санитарную оценку продукции при обнаружении этих пороков.

9. С какими дефектами консервы подлежат лабораторному исследованию?

10. Опишите основные принципы профилактики прижизненного обсеменения продуктов убоя возбудителями пищевых токсикоинфекций

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<http://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составители:

Доцент, канд. ветеринар. наук



В.М. Фомин

« 14 » 01 2026 г.