

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кемин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 10:26:47

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия

Институт животноводства и ветеринарной медицины

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института животноводства и  
ветеринарной медицины \_

\_\_\_\_\_ Н.А. Чугаева

«12» января 2023 г.

## **ПРОГРАММА ВЕТЕРИНАРНО – САНИТАРНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

*(шифр, наименование)*

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

*(бакалавр, магистр, специалист)*

Форма обучения очная, заочна

*(очная, очно-заочная, заочная)*

Институт животноводства и ветеринарной медицины (ИЖиВМ)

*(сокращенное и полное наименование института)*

Индекс Б2.О.02 (П).

Разработчик программы:

Колтун Г.Г., канд. с.-х. наук,  
доцент ИЖ и ВМ

Одобрена:

Ученым советом института

Протокол №5

«12» января 2023 г.

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ Г.Г. Колтун

(подпись)

г. Уссурийск 2023

## **1. Цель производственной ветеринарно – санитарной практики**

**Цель ветеринарно - санитарной практики** приобретение практических навыков по ветеринарной санитарии, по ведению ветеринарной документации, ветеринарно-санитарной экспертизе, санитарной оценке продукции животного происхождения, профилактическим, - ветеринарно-санитарным мероприятиям, проводимым на производстве.

## **2. Задачи ветеринарно - санитарной практики**

Задачами практики являются:

1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.
2. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.
3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям.
4. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно - санитарных мероприятий.
5. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.
6. Ознакомление обучающихся с работой объектов ветеринарно-санитарного обслуживания.
7. Изучение ветеринарно-санитарных требований, предъявляемых к объектам ветеринарно-санитарного обслуживания с целью получения продуктов животноводства высокого санитарного качества.
8. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности для человека и животных заболеваний, возбудители которых передаются через продукты убоя, и на охрану окружающей среды.

9. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения.

10. Организация и проведение экспертизы продукции и сырья животного происхождения при паразитарных болезнях.

11. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

12. Изучение научно-технической и патентной литературы в области переработки пищевой продукции и сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение

### **3. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Ветеринарно - санитарная практика входит в Блок 2 «Практики» обязательную часть ОПОП. Индекс Б2.О.02 (П). В процессе прохождения технологической практики обучающийся использует знания и умения, сформированные в процессе изучения дисциплин базовой и вариативной частей основной профессиональной образовательной программы высшего образования, а также при выполнении программ учебной практики.

Для эффективного прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как: общая химия, биология с основами экологии, анатомия животных, природные и техногенные воздействия на животный и растительный мир, методика научных исследований, методы проведения лабораторных исследований в ветеринарно – санитарной экспертизе, зоотехнический анализ кормов, биологическая и экологическая безопасность продукции, ветеринарно- санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, микробиология, патологическая анатомия животных, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, гигиена животных, инфекционные болезни, паразитарные болезни, а также пройти учебную практику: общепрофессиональную.

Ветеринарно - санитарная практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний, полученных обучающимся по данным дисциплинам, а также способствует развитию у обучающихся способности

применять знания, полученные при изучении различных дисциплин, в комплексном виде для решения сложных задач.

Для успешного прохождения производственной практики, обучающиеся должны иметь следующие «входные» знания:

- о строении организма животного;
- о современных методах и приемах работы с животными;
- о осуществлении сбора, анализа и интерпретации данных в области ветеринарно – санитарной экспертизы;
- использовать лабораторные методы диагностики, проводить исследования крови, мочи, фекалий, экссудата, патологического материала от животных и давать компетентное заключение по результатам исследований;
- проводить ветеринарно- санитарную экспертизу при убое животных и реализации продуктов животного и растительного происхождения;
- использовать научно-техническую информацию, включая современные информационные технологии;
- использовать правила безопасности жизнедеятельности;
- организовывать работу коллектива;
- использовать современные средства и системы контроля и управления качеством продукции животноводства;
- применять современные методы исследований в области ветеринарно – санитарной экспертизы;
- планировать эксперименты, обрабатывать и анализировать результаты исследований и разрабатывать предложения по их реализации;
- решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью в области животноводства и ветеринарии;
- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, судебной экспертизы, ветеринарного надзора;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации, уборки, транспортировки, уничтожения и утилизации трупов, а также по компостированию и биотермическому обеззараживанию навоза;

- лабораторных методов исследования материалов от животных с целью дифференциальной диагностики заболеваний (клинической, бактериологической, вирусологической, гельминтологической и др.);
- использования современных средств и систем контроля и управления качеством продукции животноводства.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1

Код компет енции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 ОПК-1.1	Устанавливает биологический статус на основе нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных
		ИД - 2 ОПК 1.2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД - 1 ОПК 4.1	Обоснованно использует приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий

#### **4. Вид практики, способ и формы ее проведения**

Вид практики – производственная, способ проведения – полевая, выездная форма.

Способ проведения технологической практики может быть как стационарным (проводится в Академии, либо в профильной организации, расположенной на территории Уссурийского городского округа) так и выездным (проводится вне Уссурийского городского округа).

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения ветеринарно - санитарной практики обучающийся должен:

***Знать:***

- общеклинические показатели органов и систем организма животных (ИД-1 ОПК-1.1);
- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД - 2 ОПК 1.2);
- перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий (ИД - 1 ОПК 4.1).

***Уметь:***

- определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (ИД-1 ОПК-1.1);
  - оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД - 2 ОПК 1.2);
  - применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий (ИД - 1 ОПК 4.1).

**6. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях**

Объем технологической практики для обучающихся очной и заочной форм обучения составляет 6 ЗЕТ, продолжительность – 4 недели.

**7. Структура и содержание учебной общепрофессиональной практики**

№ п/п	Разделы практики	Виды работы по практике	Количество часов	Форма отчетности
1.	Подготовительный	Организационно – методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от производства		Собеседование

2.	Производственный	Участие в работе, предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно – санитарным экспертом.	198	Собеседование
3.	Отчетный	Подготовка отчета по практике.	18	Отчет, дневник, презентация
		Защита отчета с оценкой		
	Итого:		216	6 зач.ед.

## 8. Формы отчетности по практике

Подготовка к проведению практики и контроль ее выполнения осуществляются руководителем практики. Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый институтом.

Руководителями практики являются преподаватели, имеющие базовое образование, соответствующее профилю программы, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающиеся научно-педагогической деятельностью, а также специалисты предприятий, на которых обучающиеся проходят практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

По результатам прохождения практики формируется письменный отчет. Оценка компетенций производится путем проверки содержания и качества оформления отчета по практике. В отчете должны быть отражены сведения, полученные обучающимся во время прохождения технологической практики, даны элементы лабораторного анализа и критики с точки зрения безопасности отдельных участков производственного процесса.

Отчет представляет собой записку объемом до 20-25 страниц машинописного текста и (при необходимости дополнительно) приложение, в которое могут входить фотографии, графические, табличные и прочие материалы. Руководитель практики оценивает результаты практики, выставляя дифференцированную оценку, принимая во внимание качество отчета и устные ответы.

Дневник и отчет по результатам прохождения производственной практики оформляется на основании анализа фактических данных,

полученных при прохождении практики.

В отчете дается подробный анализ проделанной работы в соответствии с программой практики.

Содержательная сторона практики оформляется в виде Отчета о преддипломной практике. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- введение;
- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения;
- Ветеринарная санитария;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

### **Характеристика основных разделов практики**

#### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Обучающийся, обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен проходить производственную практику в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, на станциях по борьбе с болезнями животных, где имеются лаборатории для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в межобластной ветеринарной лаборатории, в пунктах пограничного ветеринарного и фитосанитарного контроля, в отделениях Россельхознадзора, боенских предприятиях и т.д.

В период практики обучающимся необходимо ознакомиться с организацией рабочего места ветеринарного эксперта, документацией, необходимой для учета всех исследований (журналы по проведению трихинеллоскопии, экспертизы молока и молочных продуктов, меда, ветеринарные сопроводительные документы, акты отбора проб и т.п.), изучить оборудование для проведения ВСЭ, по возможности самостоятельно проводить контроль качества продукции животноводства, грибов, овощей и



т.д., освоить методики предубойного (если есть возможность осмотра животных) и послеубойного осмотра туш и органов животных, трихинеллоскопию, а также научиться давать обоснованное заключение о качестве и безопасности исследованных пищевых продуктов и сырья,

подлежащих ВСЭ.

В отчете после прохождения производственной практики необходимо отразить:

– Расположение, устройство и место для проведения послеубойного осмотра туш и органов животных;

– Перечень инструментов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- Перечень приборов, имеющихся в лаборатории (пункте) с указанием их точной марки и инструкции по их применению;

– Методику послеубойного осмотра туш и органов животных, клеймение мяса, определение категорий упитанности животных;

- Методы обезвреживания условно годной продукции и сырья животного происхождения, утилизацию непригодного сырья и продукции животного происхождения;

- Порядок отбора проб и отправка их для бактериологического, вирусологического, токсикологического и иных видов исследования в ветеринарную лабораторию;

– Санитарную оценку исследованного сырья и продуктов животного происхождения, в том числе указать точное количество отобранных и исследованных проб за период практики;

– При проведении ВСЭ мяса диких животных и пернатой дичи описать особенности проведения экспертизы с указанием причины смерти животного или птицы;

– Описать все применяемые методики исследования сырья и продуктов животного происхождения, которые выполняются в месте прохождения практики (качественные реакции, посевы на питательные

среды, пробы и т.д.) применительно к каждому виду исследуемых образцов меда, молока, мяса, рыбы, субпродуктов и т.д.;

– При прохождении практики на объектах, подлежащих ветеринарному контролю (границе, отделениях Россельхознадзора, эпизоотическом отряде и т.п.) помимо вышесказанного необходимо отразить все случаи утилизации конфискатов и порядок оформления ветеринарной документации, также следует описать порядок пограничного ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении подконтрольных ветеринарной службе грузов и ведение ветеринарной документации;

– При прохождении практики в ветеринарной лаборатории также необходимо отразить порядок приема проб сырья и продукции животного происхождения, отбора проб для различных видов исследования и отразить наиболее интересные результаты исследований (положительные пробы) с указанием подробных методик исследования данной пробы, изучить особенности экспертизы тех или иных пищевых продуктов и сырья животного происхождения в лабораториях ВСЭ на рынке;

– При прохождении практики на боенском предприятии, перерабатывающем предприятии, холодильниках и т.д. в отчете следует указывать порядок приемки сырья и вспомогательных материалов на предприятии, условия хранения сырья и готовой продукции, порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов, ведение и форму текущей ветеринарной документации касаемых ветеринарно-санитарной экспертизы (журнал учета входного сырья, журнал учета расхода нитрита натрия, и т.д.), порядок проведения первичного контроля качества выпускаемой продукции, в случае наличия на предприятии первичной лаборатории – методики лабораторного контроля качества сырья и выпускаемой продукции.

К отчету о прохождении практики необходимо представить презентацию о месте прохождения практики, а также вложить в отчет в виде приложений копии ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарных свидетельств, ветеринарных справок, ветеринарных сертификатов), актов отбора проб, сопроводительных на отобранный

материал, фотографии или видеосъемку наиболее интересных случаев из практики ветеринарного эксперта, копии страниц журналов, образцы отпечатков клейм и штампов, актов на утилизацию конфискатов, копии инструкций к приборам, копии ГОСТов, МУК, ТУ и т.д. на проведение различных методик исследований сырья и готовой продукции.

### **Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения**

При прохождении технологической практики обучающийся, по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза должен знать основные документы системы менеджмента качества предприятий перерабатывающей промышленности, лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ветеринарных лабораторий, станций по борьбе с болезнями животных и т.д., порядок проведения сертификации продукции, выпускаемой на перерабатывающих предприятиях, порядок получения сертификатов в системах управления качеством (ISO 9000-2001, HAASP и т.д.), изучить международную СИ и систему единиц, не входящих в МСИ в части их использования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

В отчете необходимо отразить следующее:

- Порядок аккредитации предприятия/лаборатории в СМК;
- Порядок получения сертификатов соответствия на выпускаемую предприятием продукцию, в том числе порядок добровольной сертификации;
- Порядок разработки и утверждения ГОСТов, ТУ, ОСТов на разрабатываемую предприятием продукцию;
- Номенклатуру и порядок использования ГОСТов, МУК, ТУ, рекомендаций, инструкций в работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- Описать определения основных единиц измерения при обработке результатов исследования;
- Изложить порядок признания предприятия, лаборатории,

СББЖ соответствующей той или иной системе управления качеством предприятий;

– Описать методику обработки результатов исследования сырья и пищевых продуктов, подлежащих ВСЭ на ЭВМ (например, обработку результатов ПЦР на ГМ-компоненты, результатов исследования на хроматографе и т.д.);

– Включить в отчет копии сертификатов, ГОСТов, ТУ, ОСТов, МУК, рекомендаций на сырье и продукцию животного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе.

В качестве приложений в отчете необходимо внести фотографии приборов, копии сертификатов системы СМК, ГОСТ на Систему измерений (СИ) и т.д.

### **Ветеринарная санитария**

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен проходить производственную практику в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, на станциях по борьбе с болезнями животных, где имеются помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в межобластной ветеринарной лаборатории, в пунктах пограничного ветеринарного и фитосанитарного контроля, в отделениях Россельхознадзора, боенских предприятиях и т.д. В связи с этим ему необходимо изучить:

– Порядок проведения и сроки плановой дезинфекции, дератизации, дезинсекции в месте прохождения практики;

– Концентрации и названия растворов дезинфектантов, правила приготовления и состав приманок для грызунов, названия и форма препаратов для дезинсекции, методики их расчета;

– Организацию профилактической мойки и дезинфекции тары, инвентаря и спецодежды на предприятиях перерабатывающей промышленности и в лабораториях ВСЭ на рынках;

- Порядок проведения дезинфекции кожевенного сырья при обнаружении заболеваний, требующих этого;
- Устройство и порядок использования оборудования для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- Меры безопасности при работе с препаратами, применяемыми для различных видов санитарных мероприятий;
- Методику составления планов ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии или в лаборатории, в пунктах пограничного контроля, складах, холодильниках и т.д.;
- Контроль качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции;
- Порядок утилизации биологических отходов и порядок составления актов на утилизацию/ уничтожение биоотходов и непригодной продукции.

Также обучающимся следует научиться составлять акты на проведение профилактических или вынужденных ветеринарно-санитарных мероприятий (акты на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию, на списание применяемых препаратов и т.д.), а также самостоятельно провести какое-либо санитарное мероприятие под контролем руководителя практики от производства.

В отчете следует отразить все проведенные за период практики ветеринарно-санитарные мероприятия, применяемые для этого препараты и средства, оборудование, сроки выдержки, меры безопасности при проведении мероприятий. Если в лабораториях или на предприятиях применяются системы озонирования или очистки воздуха, то описать оборудование и порядок его использования с указанием почасового графика включений.

В качестве приложений необходимо включить фотографии приборов, этапов проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, инструкции к препаратам и средствам для дезинфекции, дезинсекции, дератизации, копии актов, результатов лабораторного контроля качества дезинфекции, инструкций по проведению различных ветеринарно-санитарных мероприятий, графиков ветеринарно-санитарных мероприятий, договоров на вывоз и утилизацию биологических отходов и другие материалы.

По завершении технологической практики обучающиеся в соответствующий срок представляют дневник и отчет по практике, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач.

Обучающийся защищает отчет по технологической практике в виде презентации публично в течение 10-15 минут на заседании кафедры. Затем он отвечает на вопросы членов комиссии и преподавателей. После комиссионного обсуждения отчета по итогам технологической практики, дается заключение о дифференцированном зачете.

## **10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

По итогам производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в виде комиссионной защиты отчета с дифференцированным зачетом.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся при наличии всех документов, подписей и печатей, характеризующих положительно их деятельность.

## **10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

### **10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

#### **Паспорт фонда оценочных средств технологической практики**

##### **а. модели контролируемых компетенций**

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Этапы прохождения практики	Код формируемой компетенции	Этап формирования компетенций
1	Подготовительный Организационно – методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от производства	ОПК-1.1 ОПК-1.2, ОПК-4.1	текущий
2	Производственный Участие в работе, предусмотренной производством. Получение экспериментальных		текущий

	данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно – санитарным экспертом.		
3	Отчетный Подготовка отчета по практике. Защита отчета с оценкой		промежуточный

### **в. требование к результатам освоения дисциплины**

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- общеклинические показатели органов и систем организма животных (ИД-1 ОПК-1.1);
- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД - 2 ОПК 1.2);
- перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий (ИД - 1 ОПК 4.1).

#### ***Уметь:***

- определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (ИД-1 ОПК-1.1);
  - оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД - 2 ОПК 1.2);
  - применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий (ИД - 1 ОПК 4.1).

### **10.2 Описание показателей и критерий оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.**

№ п/п	Этапы прохождения практики	Код формируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный Организационно – методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от производства	ОПК-1.1 ОПК-1.2, ОПК-4.1	Отчет по разделам (устно и письменно)
2	Производственный Участие в работе, предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно – санитарным экспертом.		
3	Отчетный Подготовка отчета по практике.		
4.	Защита отчета с оценкой		Отчет по практике

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенций ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК 4.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в



				полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
Сумма баллов (Б)**	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по технологической практике проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы ( $B_i$ ), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по технологической практике

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ОПК-1	B1	80
ИД -1 ОПК-2	B2	75
ИД -1 ОПК-4	B3	85
Итого	$(\sum B_i)$	240
В среднем	$(\sum B_i) / n$	80

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) **технологическая практика**

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «*знать*», «*уметь*» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно освоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Испытания и соревнования собак» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**10.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

10.4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК-1.1 по показателю «Знать»

**Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

**вариант задания 1.**

**Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:**

1. пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
2. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
3. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

Правильный ответ: 1

**вариант задания 2.**

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

1. испорченное
2. свежее
3. сомнительной свежести
4. несвежее

Правильный ответ: 3

**вариант задания 3.**

**При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:**

1. определения внешнего вида и цвета
2. определения запаха
3. определения прозрачности и аромата бульона
4. определения состояния жира и консистенции

Правильный ответ: 1

**вариант задания 4.**

**Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:**

1. курятины
2. баранины и козлятины
3. говядины
4. свинины

Правильный ответ: 3

**вариант задания 5.**

**Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
2. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
3. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса

4. добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

Правильный ответ: 1

вариант задания 6.

***В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?***

1. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
2. определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
3. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
4. определение степени распада мышечной ткани

Правильный ответ: 2

вариант задания 7.

***Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:***

1. мясо от здорового животного
2. мясо животных, забитых в агонии
3. мясо больных животных
4. трупное мясо

Правильный ответ: 1

вариант задания 8.

***Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:***

1. амилазной;
2. фосфатазной;
3. редуктазной;
4. липазной.

Правильный ответ: 3

вариант задания 9.

***Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании***

1. его органолептических показателей;
2. отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;
3. хранения меда в таре из запрещенных материалов;
- 4). наличия фальсификации.

Правильный ответ: 1

вариант задания 10.

***Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:***

1. видовой принадлежности жира
2. количества летучих жирных кислот в установленном образцу
3. степени порчи жира
4. сорта жира

Правильный ответ: 3

**10.4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 1.2 по показателю «Знать»**

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие между методами и показателями:**

1	Редуктазная проба	1	Метод титрования
2	Кислотность	2	Микробиологический метод
3	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
4	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3; 4 -4.

вариант задания 2.

**Установите соответствие между методами и их характеристиками**

1	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
2	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
3	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
4	Метод фильтрования	4	Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходуемого при протекании реакции между веществом и реагентом

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2; 4 -3.

вариант задания 2.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:**

1. сердце
2. почки
3. легкие
4. селезенка
5. печень
6. пищевод

7. желудок
8. кишечник
9. вымя (семенники)
10. матка
11. туша

Правильный ответ: 4, 1, 3, 5, 2, 7,8, 9,10,11

вариант задания 3.

**Установите соответствие между понятием и его характеристикой**

1	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
2	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3	Послеубойное окоченение	3	Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса

Правильный ответ: 1 - 3; 2 – 2; 3 – 1;

вариант задания 4.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
2. оценить цвет смеси
3. приготовления вытяжки из мяса
4. добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Правильный ответ: 3; 1; 4; 2

вариант задания 5.

**Установите соответствие между названием порока и причиной его вызывающей**

1	Плесневение мяса	1	Обусловлено развитием фотобактерий
2	Свечение мяса	2	Обусловлен деятельностью микроорганизмов (Bac. subtilis, Bac. mesentericus, Streptococcus, Staphilococcus, а так же анаэробов – из рода Clostridium и бактерии из семейства Enterobacteriaceae)
3	Гниение	3	Обусловлено развитием микроскопических грибов

Правильный ответ: 1-3; 2 – 1; 3 - 2

вариант задания 6.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Массовую долю влаги в меланже определяют методом	1	Къельдаля
2	Содержание белка в яичном порошке определяют методом:	2	потенциометрическим

3	Содержания золы в яичном порошке определяют методом:	3	минерализации в муфельной печи
4	рН яичной массы определяют методом:	4	высушивания

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-3; 4-2.  
вариант задания 7.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Метод Гербера	1	Активная кислотность
2	Аргентометрический метод	2	Плотность
3	Потенциалометрический	3	Массовая доля жира
4	Ариометрический метод	4	Массовая доля хлорида натрия

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-4.

вариант задания 8.

**Установите соответствие между ветеринарным документом и объектом**

1	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 )	1	при транспортировке сырья животного происхождения
2	Ветеринарное свидетельство (форма № 2)	2	при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города).
3	Ветеринарная справка (форма № 4)	3	живых животных, птицы, рыбы, пчел
4	Ветеринарное свидетельство (формы № 3)	4	оформляется на техническое сырье, корма и биологические отходы.

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4

вариант задания 9.

**Установите соответствие между методом и его характеристикой**

1	Органолептический метод	1	Используемые в целях анализа, аналитические реакции
2	Химический метод	2	Обнаружение личинок трихинелл в мышечной ткани
3	Физико-химический метод	3	Исследования, осуществляемые с помощью органов чувств
4	Паразитологический метод	4	Основан на регистрации аналитического сигнала какого-то физического свойства при проведении химической реакции.

Правильный ответ: 1-3; 2 -1; 3-4; 4-2.



вариант задания 10.

Установите соответствие между показателем качества и прибором, которое используется при оценки показателя

1	Активная кислотность	1	Прибор - Рекорд
2	Водность	2	Центрифуга
3	Механическая чистота	3	pH - метр
4	Массовая доля жира	4	рефрактометр

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3—1; 4-2.

**Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Общепринятыми методами экспертизы яиц являются:**

1. наружный осмотр
2. овоскопирование
3. взвешивание
4. освещение в ультрафиолетовых лучах

Правильный ответ: 1,2,4

вариант задания 2.

**Диагностика болезней пчел включает:**

1. осмотр
2. пальпацию
3. перкуссию
4. лабораторные исследования
5. серологические исследования

Правильный ответ: 1,4

вариант задания 3.

**При каких условиях определяют цвет меда?**

1. визуально при инфракрасном освещении
2. визуально при дневном освещении
3. при помощи приборов
4. при растворении в воде
5. фотоэлектроколориметром

Правильный ответ: 2; 5

вариант задания 4.

**Мед натуральный - это продукт переработки пчелами:**

1. нектара
2. пади
3. нектара и пади
4. пыльцы
5. сока растений

Правильный ответ: 1; 2; 3; 5.

вариант задания 5.

**Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:**

1. массовая доля жира и белка
2. кислотность
3. плотность
4. температура замерзания

Правильный ответ: 1; 2.

вариант задания 6.

**Для установления подделывания меда ставят:**

1. реакцию с уксуснокислым свинцом
2. известковую реакцию
3. спиртовую реакцию
4. редуктазную пробу

Правильный ответ: 1;2;3.

вариант задания 7.

**К показателям безопасности относят содержание:**

1. токсичных элементов, микотоксина патулина
2. хлорида натрия, амино-амиачного азота, диастазы
3. пестицидов, нитратов, радионуклидов
4. микробиологические показатели.

Правильный ответ: 1; 3; 4.

вариант задания 8.

**Химический метод, при проведении оценки качества овощей и фруктов используют для количественного и качественного определения:**

1. сахаров
2. витаминов
3. крахмала
4. амбарных вредителей

Правильный ответ: 1; 2; 3.

вариант задания 9.

**Рефрактометрическим методом определяют следующие показатели:**

1. сахар
2. водность
3. плотность
4. сухое вещество

Правильный ответ: 2;4.

вариант задания 10.

**Люминисцентным методом определяют:**

1. свежесть
2. редуктазу
3. натуральность
4. диастазу

Правильный ответ: 1; 3.

**10.4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 1.1 по показателю «Уметь»**

вариант задания 1.

***Дать заключение о качестве тушки рыбы по состоянию мышц и чешуи***

Рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается \_\_\_\_\_

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 2

***Дать заключение о степени свежести тушки охлажденной рыбы по цвету жабр и состоянию брюшка***

Цвет жабр от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто

Правильный ответ: свежая

вариант задания 3.

***Дайте заключение о качестве мяса при проведении послеубойного осмотра туши***

Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые \_\_\_\_\_

Правильный ответ: мясо от здоровых животных

вариант задания 4.

***Дать заключение о качестве мяса по результатам ветеринарно-санитарного осмотра туши*** \_\_\_\_\_

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам.

Правильный ответ: сомнительной свежести

вариант задания 5.

***Дайте заключение о соответствии рыбных консервов санитарно-гигиеническим требованиям***

При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми доньшками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами \_\_\_\_\_

Правильный ответ: не соответствуют

вариант задания 6.

***Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество***

При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе

Правильный: не соответствуют

вариант задания 7.

***Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей питьевого молока требованиям стандарта, регламентирующего его качество***

Консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей. Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см<sup>3</sup> (29°). Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Правильный: не соответствует

вариант задания 8.

***Дайте заключение о степени свежести свиного мяса***

При ветеринарно-санитарной экспертизе свиного мяса обнаружено:

Цвет – бледный. Запах – положительная ножевая проба. Внешний вид – липкость, ослизневение. Консистенция – ямка не выравнивается при надавливании пальцем. рН – 6,0. Проба на NH<sub>3</sub> и H<sub>2</sub>S – положительная. Пробная варка – бульон с хлопьями. Проба с сернокислой медью – положительная.

Правильный ответ: несвежее

вариант задания 9.

***Дайте заключение о качестве вареной колбасы***

При санитарной экспертизе колбасы вареной обнаружено:

Внешний вид – поверхность без повреждений. Консистенция – упругая. Запах и вкус – свойственные данному продукту. Массовая доля влаги, % – 69 %. Массовая доля поваренной соли, % - 2,0 %. Массовая доля нитрита в % – 0,005%. Массовая доля крахмала, % – 2 %. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 кг продукта – обнаружены единичные колиформные бактерии. Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта – не обнаружено

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 10.

***Дать заключение на соответствие капусты белокочанной к требованиям по органолептическим показателям качества***

При санитарной экспертизе капусты белокочанной свежей, позднеспелой обыкновенной обнаружено:

Внешний вид – кочаны мягкие, с помятыми верхними листьями. Запах – свойственный данному продукту. Вкус – без постороннего привкуса. Плотность кочана – кочан плохо сформирован, рыхлый. Зачистка кочана – не зачищен. Масса кочана – 1,2 кг. Механическое повреждение кочана – имеются глубокие трещины.

Правильный ответ: не соответствует

**10.4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 1.2 по показателю «Уметь»**

**Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

***Яйцо, с темным непрозрачным испорченным содержимым.***

- 1) красюк
- 2) насечка
- 3) тумак
- 4) присушка

Правильный ответ: 3.

вариант задания 2

***При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:***

1. цвет, запах и консистенцию мышц
2. внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
3. состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза,

изменения в лимфатических узлах и внутренних органах

4. цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3

**Определение активности диастазы основано на способности этого фермента расщеплять:**

1. целлюлозу

2. декстрины

3. крахмал на амилодекстрины

4. редуктазу

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4

**При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается:**

1. синее окрашивание

2. образование белых хлопьев

3. помутнение и выпадает осадок

4. выделение газообразного вещества

Правильный ответ: 3.

вариант задания 5

**При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться:**

1. розовым или слабо-фиолетовым светом

2. сине-фиолетовым или синим светом

3. ярко-малиновым светом

4. желтым светом

Правильный ответ: 3.

вариант задания 6

**Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит**

1. свободной реализации;

2. промпереработке;

3. утилизации;

4. дополнительному лабораторному исследованию.

Правильный ответ: 4

вариант задания 7

**pH свежего созревшего мяса составляет:**

1. 5,7-6,2;

2. 5,5-6,5;

3. 6,0-7,0;

4. 6,2-6,6.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 8

**Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш:**

1. плесеней;

2. молочнокислых бактерий и микрококков;

3. анаэробной микрофлоры;

4. термофильных кокков.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 9

***На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии***

1. полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;
2. красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;
3. шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;
4. гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 10

***Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть***

1. не менее 1 ед. Готе;
2. не более 10 ед. Готе;
3. не менее 10 ед. Готе;
4. не менее 18 ед. Готе.

Правильный ответ: 3

**10.4.5 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 4.1 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

***Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуrom?***

1. после проварки на вареные и варено-копченые колбасы
2. после созревания, охлаждения и отделения от костей на консервы
3. после 3-х месяцев хранения в холодильнике на промпереработку
4. мясо выпускают без ограничения

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

***Запрещается забой животных на мясо при:***

1. туберкулезе
2. столбняка
3. лептоспирозе
4. некробактериозе

Правильный ответ: 2.

вариант задания 3.

***Как необходимо поступить с яйцами, полученными от птиц из неблагополучных птичников по туберкулезу?***

1. утилизировать
2. уничтожить
3. использовать внутри хозяйства
4. использовать в хлебопечении и на кондитерские изделия

Правильный ответ: 4.

вариант задания 4.

***При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы:***

1. головы ( на сап ) , внутренние органы, туши, финальная
  2. головы, туши, финальная
  3. внутренние органы, туши, финальная
  4. продукты убоя, лимфатические узлы
- Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

***К паразитарным заболеваниям рыб относятся:***

1. септицемия
2. дифиллоботриоз
3. болезнь Штаффа
4. фурункулез лососевых.

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

***К инфекционным болезням живой рыбы относят:***

1. краснуху, септицемию, описторхоз
2. септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз
3. краснуху, фурункулез, септицемию
4. сапролегниоз, фурункулез, скребни

Правильный ответ: 3

вариант задания 7.

***Исследованию на трихинеллез подлежат продукты убоя:***

- 1) свиней, крупного и мелкого рогатого скота;
- 2) свиней, лошадей, нутрий;
- 3) свиней, кроликов;
- 4) свиней, нутрий и кроликов.

Правильный ответ: 2

вариант задания 8.

***При злокачественной форме ящура***

1. в миокарде множественные пятна и полосы серого, серо-желтого цвета;
2. в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;
3. селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;
4. в печени – жировая дистрофия и очаги некроза.

Правильный ответ: 1

вариант задания 9.

***Патологоанатомическим признаком туляремии является:***

1. миокардит;
2. лимфаденит с очагами некроза;
3. нефрит;
4. менингоэнцефалит.

Правильный ответ: 2

вариант задания 10.

***Клиническими признаками классической чумы свиней являются:***

1. признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;
2. признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже;

3. признаки почечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;
4. резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

Правильный ответ:2

**Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Как поступают с яйцами, полученными от больных пуллорозом (тифом) птиц?**

1. направляют на пищевые предприятия
2. направляют для переработки на меланж
3. используют без ограничений
4. используют для получения хлебобулочных и кондитерских изделий

Правильный ответ:1,2,4

вариант задания 2.

**Как поступают с яйцами, полученными в хозяйствах неблагоприятных по орнитозу?**

1. используют без ограничений
2. уничтожают
3. используют в пищу после дезинфекции хлорамином
4. используют в пищу после облучения кварцевой лампой

Правильный ответ: 3,4

вариант задания 3

На конвейере, после нутровки, в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

1. остановка конвейера.
2. используют в пищу после облучения кварцевой лампой
3. используют без ограничений
4. от подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.

Правильный ответ: 1,4

вариант задания 4.

**Клиническими признаками лейкоза являются:**

1. признаки сердечной недостаточности;
2. признаки почечной недостаточности;
3. резкое увеличение лимфатических узлов;
4. резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

Правильный ответ:3

вариант задания 5.

**Запрещается забой животных на мясо при:**

1. лейкозе
2. классической чуме свиней
3. инфекционной катаральной лихорадке
4. сап

Правильный ответ: 2;4



вариант задания 6.

***Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:***

1. стафилококки,
2. стрептококки;
3. бактерии рода Протей;
- 4) сальмонеллы

Правильный ответ: 1;2.

вариант задания 7.

***При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах***

1. внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой;
2. туши перерабатывают на колбасные изделия;
3. внутренние органы утилизируют или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
4. туши и внутренние выпускают без ограничения

Правильный ответ: 1; 3.

вариант задания 8.

***Клиническими признаками классической чумы свиней являются:***

1. признаки сердечной недостаточности;
2. застойная гиперемия кожного покрова;
3. кровоизлияния в коже;
4. признаки почечной недостаточности.

Правильный ответ: 1;3.

вариант задания 9.

***Из убойных животных наиболее восприимчивы к столбняку***

1. крупный рогатый скот;
2. мелкий рогатый скот;
3. свиньи;
4. лошади.

Правильный ответ: 2; 3; 4.

вариант задания 10.

***При злокачественной форме ящура***

1. в миокарде множественные пятна;
2. в миокарде множественные полосы серого, серо-желтого цвета;
3. в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;
4. селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;

Правильный ответ: 1;2

**10.4.6 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 4.1 по показателю «Уметь»**

**Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

вариант задания 1.

**Заболевании, при котором в клубне картофеля образуется полость с суковатой желто-белой массой \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: фузариум

вариант задания 2.

**Заболевание моркови, проявляющееся в виде серых, а затем черных пятен на верхушке и боковой части \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: черная гниль

вариант задания 3.

**Заболевание столовой свеклы, при котором на коре появляются гладкие наросты, которые затем отпадают, а ткань загнивает \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: рак

вариант задания 4.

**Продукты убоя птицы подозреваемой в заражении ньюкаслской болезнью, но при отсутствии патологоанатомических изменений \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: проваривают

вариант задания 5.

**Продукты убоя птицы положительно реагирующих на туберкулин, но при отсутствии патологических изменений \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: проваривают

вариант задания 6.

**Продукты убоя птицы при генерализованном процессе лейкоза \_\_\_\_\_**

- а) утилизация
- б) уничтожение
- в) промпереработка

Правильный ответ: утилизируют

вариант задания 7.

**Мясо к.р.с. при положительной реакции на бруцеллез овечье-козьего типа и отсутствии пат. изменений и клинических признаков \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: отправляют на пром. переработку

вариант задания 8.

**Продукты убоя при генерализованной форме туберкулеза \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: утилизируют

вариант задания 9.

**Животных больных сапом \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: не допускают на убой

вариант задания 10.

**При трихинеллезе, шпик, полученный от туши \_\_\_\_\_**

Правильный ответ перетапливают: 20 – 30 мин. при температуре 100°C;

**Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:

1. туберкулеза
2. сапа
3. бешенства
4. пошлине

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.

***Возбудитель классической чумы свиней***

1. вирус
2. бактерия
3. грибок
4. прионы

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

***Клиническими признаками лейкоза являются:***

1. признаки сердечной недостаточности;
2. признаки почечной недостаточности;
3. резкое увеличение лимфатических узлов;
4. резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

Правильный ответ:3

вариант задания 4.

***Скелетные мышцы при лейкозе***

1. без видимых изменений;
2. уменьшены в объеме (атрофированы), дряблые, темно-красного цвета, с очагами некроза;
3. плотные, темно-красного цвета с желтоватым опенком, с дегенеративными изменениями;
4. дряблые, светло-красного цвета с желтоватым опенком, с саловидными разращениями и дегенеративными изменениями.

Правильный ответ:4

вариант задания 5.

***Основным клиническим признаком бруцеллеза является***

1. артриты и хромота;
2. эндометрит;
3. истощение;
4. аборт.

Правильный ответ: 4

вариант задания 6.

***Офтальмопроба для диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота применяется как***

1. основной метод диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота;
2. как вспомогательный метод диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота
3. не используется так как считается устаревшим методом
4. используется только у молодняка

Правильный ответ: 2

вариант задания 7.

**При туберкулезе основными видами патологических процессов являются**

1. продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;
2. продуктивно-некротическое воспаление;
3. фибринозное воспаление;
4. геморрагический диатез.

Правильный ответ: 2

вариант задания 8.

**При дифференциальной диагностике копытную гниль необходимо отличить от**

1. отежной болезни
2. некробактериоза
3. гиподерматоза
4. некроз рогового слоя

Правильный ответ: 2

вариант задания 9.

**У свиней сибирская язва протекает в основном:**

1. в септической форме;
2. в кишечной форме;
3. в ангинозной форме;
4. в легочной форме.

Правильный ответ: 3

вариант задания 10.

**Основной клинический признак при доброкачественном течении рожи свиней**

1. высокая температура
2. эритемные пятна на коже
3. увеличение всех поверхностных лимфатических узлов
4. истощение

Правильный ответ: 2

## **ВОПРОСЫ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

1. Какие виды сельскохозяйственной продукции исследовали на месте прохождения практики?
2. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются на продукцию животноводства и растениеводства?
3. Нормативные документы, которые используются в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.
4. Какие журналы ведутся при приемке сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения

ветеринарно-санитарной экспертизы?

5. Правила проведения трихинеллоскопии.
6. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.
7. Что относится к дополнительным методам исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?
8. Что подразумевается под понятием «дегустация»?
9. Что относится к общим методам исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?
10. Какими приборами пользовались в период практики? 11. Что такое дезинфекция? Её виды.
12. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации? 13. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали.
14. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период практики?
15. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
16. Как проводится радиометрический контроль продукции растениеводства? 17. Как утилизируются биоотходы?
18. Какие новейшие приборы используют для определения возможной фальсификации мясопродуктов?
19. Имеются ли особенности проведения экспертизы мяса диких животных?
20. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
21. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы?
22. Какие болезни можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
23. Что такое фальсификация и какие виды можно выявить при проведении экспертизы меда?
24. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
25. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
26. Клеймение мяса и мясопродуктов.
27. Основы российского и зарубежного ветеринарного законодательства.
28. Какие специализированные базы данных используются в работе ветеринарно-санитарного эксперта?
29. Какие лабораторные методы использовали при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, в период прохождения практики?

### 30. Правила обеззараживания условно-годного сырья

## **11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики)**

### *11.1 Основная литература:*

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2021. - 476 с. - ISBN 978-5-8114-6848-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 17.03.2021). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

### *11.2 Дополнительная литература:*

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. - 2-е изд., перераб. - СПб.: Лань, 2021. - 304 с. - ISBN 978-5-8114-1812-1. - URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 14.02.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

### **в) Интернет-ресурсы:**

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Министерство сельского хозяйства Примоского края  
-<http://www.agrodv.ru/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ):  
<http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
6. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации  
-режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>

8. Приморскстат - договор №8 об оказании информационных услуг от 06 февраля 2019 года.

**12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**13. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.**

Наименование специальных помещений и помещений для выполнения самостоятельных работ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Практика проходит на базе организаций г. Уссурийска и предприятий АПК Дальнего востока, согласно договорам	Материально – техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителем практики, конкретными заданиями, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, дом 44, аудитория 330 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточных аттестаций	Учебные столы 22 (44 посадочных мест), стол преподавательский, 5 компьютерных столов, доска меловая, большая кафедричка, сейф для хранения переносного мультимедийного оборудования, телевизора и кассет по дисциплинам, интерактивная доска (экран), компьютер, принтер

**14. Методические рекомендации по организации и проведению практики**

Методические указания по прохождению ветеринарно – санитарной производственной практики для обучающихся очной и заочной формы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / Г.Г. Колтун, В.В. Подвалова; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2023. – 19 с. Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

**15. Особенности реализации практики для лиц с**

## **ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение дисциплины (модуля).

### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы



Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 ч.