ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сведения о сертификате ЭП
Сертификат: 4187300118CCB3606C1AF1554B071263
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 08.12.2025 г. по 03.03.2027 г.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Рег. № МНп.03-240/з
- „20" 01 2026г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» 01 2026 г.№ 8
Заведующий кафедрой
_____ О.Ю. Леденева
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.24 Ветеринарно-санитарная экспертиза

35.03.07 – Технология производства и переработки с.-х. продукции

Технологический аудит
Направленность (профиль)

Новосибирск 2026

2087

Паспорт
фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Понятие ВСЭ, ее задачи на современном этапе	ОПК-2, ОПК-3	Тестовые задания
2.	Ветеринарные сопроводительные документы	ОПК-2, ОПК-3	Контрольная работа, кейс-задача, практическое задание
3.	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных	ОПК-2, ОПК-3	Контрольная работа
4.	Клеймение и маркировка продуктов убоя животных	ОПК-2, ОПК-3	Кейс-задача, собеседование
5.	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	ОПК-2, ОПК-3	Контрольная работа, кейс-задача, практические задания
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	ОПК-2, ОПК-3	Кейс-задача
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	ОПК-2, ОПК-3	Кейс-задача
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-2, ОПК-3	Кейс-задача, собеседование, практические задания
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	ОПК-2, ОПК-3	Собеседование, практические задания
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ОПК-2, ОПК-3	Кейс-задача, собеседование, практические задания
11.	Контрольная работа	ОПК-2, ОПК-3	Список вопросов
12.	Зачет	ОПК-2, ОПК-3	Список вопросов

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: ветеринарные сопроводительные документы

Вариант 1

Задание 1. Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы (ВСД). Какая информация прописывается в ветеринарном сопроводительном документе?

Задание 2. На какие подконтрольные грузы выдаются ВСД ?. Кто имеет право выписывать ВСД согласно действующего законодательства?

Вариант 2

Задание 1. В каких случаях выписываются ВСД?. Опишите порядок действий, если при приемке груза в сопроводительном документе обнаружена ошибка.

Задание 2. Особенности оформления ВСД в другие государства, в том числе в страны Таможенного Союза.

Тема: Организация и методика осмотра туш и внутренних органов

Вариант 1

Задание 1. Перечислите этапы ветеринарного осмотра на мясоперерабатывающих предприятиях для конвейерных линий переработки: крупного рогатого скота, лошадей, свиней, мелкого рогатого скота, сельскохозяйственной птицы. Опишите итог ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задание 2. Послеубойный осмотр ливера животных на примере продуктов убоя крупного рогатого скота.

Вариант 2

Задание 1. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота и лошадей. Укажите отличия осмотра головы лошади от осмотра головы крупного рогатого скота.

Задание 2. Опишите особенности осмотра туш телят, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей.

Тема: Экспертиза качества мяса и мясных продуктов

Вариант 1

Задание 1. Опишите отбор проб мяса для исследования мяса на свежесть в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Какую информацию указывают в акте отбора проб.

Задание 2. Какие показатели учитываются при органолептической оценке свежести мяса. Опишите значение суть методов бактериоскопии и определения летучих жирных кислот.

Вариант 2

Задание 1. Дайте органолептические характеристики мяса полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.

Задание 2. Опишите сущность бензидиновой и формольной проб. Напишите значения pH, характерные для мяса, полученного от: 1) здоровых животных; 2) больных или переутомленных и 3) тяжелобольных или убитых в состоянии агонии.

Критерии оценки:

— оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров, выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы;

— оценка «хорошо» выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала;

— оценка «удовлетворительно» если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала; при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность;

— оценка «неудовлетворительно» ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Кейс-задача №1

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Задание 1

Заполнить образец ветеринарной справки №4 на яйцо куриное пищевое, столовое первой категории, произведенное на ОАО «Птицефабрика Евсинская» (указать дату сортировки), качественное удостоверение №1087636. ОАО «Птицефабрика Евсинская» расположена по адресу: НСО, Искитимский район, ст. Евсино. Объем партии 3960 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт, упакованные в гофротару (всего 11 коробок). Яйцо направляется автотранспортом в магазин №1, расположенный по адресу: г. Искитим, ул. Советская 252 по товарно-транспортной накладной №8422/1 от (дата) для реализации. Яйцо подвергнуто исследованию в Искитимской районной ветеринарной лаборатории от (указать дату); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не обнаружены; протоколы исследования №№1579-1580.

Кейс-задача №2

На завод по выпуску мясных полуфабрикатов было доставлено автотранспортом «мясо говядина мороженное» в 2 туши. В качестве сопроводительного документа ветеринарному специалисту была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Как ой пакет документов должен предоставить владелец груза.

Кейс-задача №3

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Задание 1:

При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиных тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено.

Определить санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 2:

На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.
2. Провести санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 3:

На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы, положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено.

1.Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 4:

На рынок для продажи поступило 2 туши конины. В сопроводительных документах не указаны данные по маллеинизации животных.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Проанализировать ситуацию.

Кейс-задача №4

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Задание 1:

На рынок для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы поступила, туша крупного рогатого скота. Мясо было доставлено без ВСД и клейма. При органолептической оценке степень обескровливания туши была оценена как «удовлетворительная». Реакция на пероксидазу дала отрицательный результат, формольная проба – положительный.

1. Определить санитарную оценку проступивших продуктов убоя.
2. Определить порядок действия ветеринарного специалиста.

Задание 2:

На предприятие по выпуску мясных полуфабрикатов поступило 6 туш конины. При приемке на тушах отмечена заветрившаяся корочка подсыхания, темного цвета, местами увлаженная.

1. Проанализировать данную ситуацию.

2. Какие действия должен предпринять ветеринарный специалист.

Кейс-задача №5

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Задание 1:

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°С, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м^3, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.

2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.

2. Описать действия ветеринарного специалиста: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Критерии оценки:

— оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров, выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы;

— оценка «хорошо» выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала;

— оценка «удовлетворительно» если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала; при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность;

— оценка «неудовлетворительно» ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Вопросы для собеседования

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел ***клеймение и маркировка продуктов убоя животных***

1. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.

2. Право на изготовление ветеринарных клейм и штампов.

3. Нумерация и учет ветеринарных клейм и штампов.

4. Назначение овального (круглого) ветеринарного клейма.

5. Прямоугольные и дополнительные ветеринарные штампы.

6. Порядок нанесения ветеринарных клейм и штампов на продукты убоя животных и птиц.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза меда***

1. Определение, химический состав и классификация меда.

2. Партия меда; документы и требования к таре.

3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.

4. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.

5. Виды фальсификации меда и методы их выявления.

5. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов***

1. Молоко: химический состав и физико-химические свойства; требования технического регламента к молоку.

2. Определение партии. Правила приемки и методы отбора проб молока.

3. Способы консервации проб молока для лабораторных исследований.

4. Органолептические исследования молока. Дать характеристику порокам цвета, консистенции, запаха и вкуса молока.

5. Характеристика и сущность физико-химических методов исследования молока.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов***

1. Схема ветеринарного контроля за качеством и безопасностью рыбы, рыбной продукции и объектов водного промысла.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.

6. Методы отбора рыбы для исследования на свежесть.

7. Органолептические исследования рыбы на свежесть.

8. Лабораторные исследования рыбы на свежесть.

9. Пороки соленой, маринованной, копченой, вяленой рыбы и общие пороки.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров, выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы;

– оценка «хорошо» выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала;

– оценка «удовлетворительно» если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала; при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность;

– оценка «неудовлетворительно» ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Практические задания

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел ***экспертиза качества мяса и мясных продуктов***

Задание 1

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов мяса по внешнему виду, состоянию мышечной ткани на разрезе, консистенции, состоянию жира и сухожилий согласно ГОСТ 7269-2015

Провести пробу варкой образца мяса.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

Задание 2

Провести бактериоскопическое исследование и реакцию с сернокислой медью, используя имеющиеся образцы мяса.

Сделать заключение о пригодности о свежести мяса.

Задание 3

Провести бензидиновую и формольную пробы образцов мышечной ткани; определить значение pH.

На основании проведенных исследований сделать заключение о пригодности мяса на пищевые цели.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда***

Задание 1

Определить величину кристаллов, цвет, аромат, цвет, вкус и консистенцию представленных образцов меда соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ

Задание 2

Провести следующие исследования образцов меда:

а) качественную реакцию на ОМФ;

б) определить концентрацию пыльцевых зерен;

г) определить содержание влаги ареометрическим и рефрактометрическим методами.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

Задание 3

Согласно действующим методикам провести исследование представленных образцов меда на содержание сахара и крахмала.

На основании полученных данных сделать заключение.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов***

Задание 1

Провести органолептическую оценку образцов молока:

а) оценить маркировку и состояние тары

б) запах;

б) вкус;

в) цвет;

г) консистенция.

На основании полученных данных сделать заключение.

Задание 2

Провести следующие лабораторные исследования молока:

а) кислотность;

б) плотность;

в) СОМО;

г) жирность;

д) термоустойчивость;

е) количество соматических клеток;

ж) группу чистоты.

На основании полученных данных сделать заключение.

Раздел ***ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы***

Задание 1

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

Задание 2

Провести следующие лабораторные исследования образцов рыбы на свежесть:

а) бензидиновая пробу;

б) реакция на сероводород;

в) реакция с сернокислой медью;

г) реакция на газообразный аммиак по Эберу;

д) реакция на аммиак и соли аммония по Несслеру.

На основании полученных результатов сделать заключение.

Критерии оценки:

— оценка «отлично» выставляется студентам, проявляющие всесторонне, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющие 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, усвоивший основную литературу, рекомендованной кафедрой.

— оценка «удовлетворительно» ставится если работа студента отвечает полученным знаниям 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.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Тестовые задания

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел ***понятие ВСЭ, ее задачи на современном этапе***

Задание 1

Ветеринарно-санитарная экспертиза изучает:

а) болезни, общие животных и человека и разрабатывает методы, предотвращающие их распространение;

б) технологию производства и переработки пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения;

в) методы исследования и ветеринарно-санитарной оценки пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения.

г) санитарно-гигиеническое обеспечение производственного процесса по выработке пищевой продукции.

Задание 2

Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы это:

а) обеспечение соответствия пищевой и сырьевой продукции животного происхождения своему назначению;

б) обеспечение безопасности людей и животных от инфекционных и инвазионных болезней, могущих передаваться через продукты животного происхождения.

в) подтверждение соответствия пищевой и сырьевой продукции животного происхождения действующим стандартам и нормативным документам

г) совершенствование организации производственного процесса по выработке пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения.

Задание 3

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) это:

а) структурное подразделение при Департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

б) орган исполнительной власти, находящийся в ведении Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

в) орган исполнительной власти, занимающийся контролем за исполнением ветеринарного законодательства при Министерстве внутренних дел.

г) самостоятельная Федеральная служба, занимающаяся контролем за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии и сельского хозяйства.

Задание 4

Россельхознадзор выполняет осуществляет контроль и надзор:

а) только в сфере ветеринарии;

б) в области защиты населения от болезней, общих для человека и животных;

в) в сферах ветеринарии, карантина и защиты растений, обеспечения плодородия почв, использования пестицидов и агрохимикатов, селекционных достижений, в сфере качества и безопасности зерна и продуктов его переработки.

Задание 5

Кем и когда в нашей стране была организована первая кафедра мясоведения?

а) Профессором Н.Н. Мари в 1906 году при Московском зооветеринарном институте;

б) магистром ветеринарных наук М.А. Игнатьевым в 1912 году в Казанском ветеринарном институте;

в) профессором П.В. Бекенским в 1918 году в Казанском ветеринарном институте;

г) профессором В.Ю. Вольферцем в 1930 году в Московском зооветеринарном институте.

Задание 6

Первые попытки предубойного осмотра скота и послеубойного осмотра мяса в России были предприняты:

а) в результате указов Петра I в начале XVIII века;

б) по решению Государственной думы в 1879 году;

в) по решению Министерства внутренних дел в 1892 году;

г) в 1918 году после прихода Советской власти.

Критерии оценки:

— оценка «отлично» ставится за правильное выполнение более 85% заданий

— оценка «хорошо» ставится за 70-85% правильно выполненных заданий;

— оценка «удовлетворительно» ставится за 50-70% правильно выполненных заданий;

— оценка «неудовлетворительно» ставится если правильно выполненных заданий менее

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Вопросы для подготовки к зачету

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Россельхознадзор: структура и функции. История ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных сопроводительных документов и их назначение.
4. Организация работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
5. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, телят, овец и коз.
7. Особенности ветеринарного осмотра туш и внутренних органов свиней и лошадей.
8. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
9. Патологоанатомические изменения, характерные для сибирской язвы, сапа лошадей. Санитарная оценка.
10. Патологоанатомические изменения, характерные для туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза. Санитарная оценка.
11. Патологоанатомические изменения, характерные для ящура, листериоза. Санитарная оценка.
12. Патологоанатомические изменения, характерные для африканской чумы свиней. Санитарная оценка
13. Трихинеллез. Методы диагностики. Санитарная оценка.
14. Цистицеркоз (финноз), эхинококкоз. Диагностика, санитарная оценка.
15. Саркоцистозы, гиподерматоз, аскаридоз. Диагностика, санитарная оценка.
16. Метастронгилезы, диктиокаулезы. Диагностика, санитарная оценка.
17. Фасциолезы, дикроцелиозы. Диагностика, санитарная оценка.
18. Мясо: отбор проб, органолептические методы определения свежести мяса.
19. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.
20. Вынужденный убой. Органолептические методы определения мяса, полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.
21. Лабораторные методы определения мяса, полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.
22. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
25. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
26. Определение свежести рыбы.
27. Мед, химический состав меда.
28. Партия меда. Методы отбора проб меда; акт отбора проб.
29. Органолептические и лабораторные исследования меда.
30. Определение молока, его состав, физические, химические и биологические свойства. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые молоку.
31. Прием молока на молокоперерабатывающих предприятиях. Отбор проб.
32. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
33. Санитарная оценка молока, полученного от животных больных маститом. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
34. Консервы: определение, классификация, технология производства.
35. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: техно-химический, микробиологический и органолептический контроль.

36. Виды брака консервов: физического, химического и микробиологиче-ского. Санитарная оценка.

37. Правила приемки и методы отбора проб консервов.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» ставится студенту, обнаружившему глубокое и всестороннее знание учебного материала, способному свободно выполнять задания, предусмотренные программой, знакомому с основной и дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой.

– оценка «незачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

1. В каких состояниях может находится ветеринарный сопроводительный документ в электронном виде, согласно Приказу №862

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:

1) ГОСТ;

2) ТУ;

3) СанПин;

4) 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-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

1. На санитарную бойню направляют:

а) животных, поступивших без документов;

б) животных, с установленным диагнозом; которых содержали в карантинном отделении мясокомбината;

в) тощих, яловых животных.

Ответ: б

2. Запрещается убой животных на мясо при:

а) лейкозе

б) бруцеллезе

в) туберкулезе

г) злокачественном отеке

Ответ: б, г

3. При выявлении в мазках-отпечатках возбудителя сибирской язвы (бактериоскопически), 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. Биологические отходы, контаминированные возбудителями сибирской язвы, эпизоотического лимфангоита, африканской чумы, столбняка, мелиоидоза:

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

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. Допустимо провести на убойном пункте убой 4-х голов лошадей, которые они не прошли маллеинизацию? Дайте санитарную оценку туш и внутренних органов. Оцените действия ветеринарного врача, при допуске на убой.

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

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

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. 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:

Преподаватель _____ _____ О.Б. Таловская

«14» 01. 2026 г.