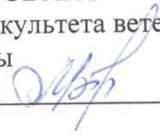


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 12.02.2025 09:23:25
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ветеринарной
медицины

 Л.В. Медведева

« 30 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

« 30 » августа 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)
**Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного
и растительного происхождения**

Квалификация (степень) - бакалавр

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы
Государственного экзамена

Рассмотрен на заседании кафедры,
протокол № 10 от « 08 » июня 2023 г.

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор



П.И. Барышников

Одобен на заседании методической комиссии факультета ветеринарной
медицины, протокол № 8 от « 30 » августа 2023 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент



О.Е. Мальцева

Составители:

к. в. н., доцент



О.В. Кроневальд

Содержание

1. Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки

2. Перечень компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию при защите ВКР
3. Показатели, критерии и шкала оценивания при защите В
4. Тематика выпускных квалификационных работ

1 Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки

Код компетенции	Содержание компетенции
Выпускник должен обладать общекультурными компетенциями (ОК)	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия
ОК-6	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Выпускник должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ОПК-3	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ОПК-4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ДПК-1	способность организовывать свою профессиональную деятельность в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни
Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа (ПК)	

ПК-1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевой промышленности для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторные и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевой промышленности для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-8	готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам
ПК-9	готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам

2 Перечень компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию

2.1. При подготовке к сдаче государственного экзамена

Код компетенции	Содержание компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать

	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
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
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ПКО-1	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.
ПКО-2	Способен проводить, используя основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.
ПКР-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения
ПКР-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения

2.2. При сдаче государственного экзамена

Код компетенции	Содержание компетенции
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
ПКО-1	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля

	производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.
ПКО-2	Способен проводить, используя основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.
ПКР-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения
ПКР-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения

3 Показатели, критерии и шкала оценивания при защите ВКР

Критерии оценки ВКР. Оценка выставляется исходя из соответствия большинству указанных требований.

Отлично выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены глубокий анализ и критический разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. ВКР имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Хорошо выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Удовлетворительно выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные

предложения. В отзывах рецензентов имеются существенные замечания по содержанию работы и методике проведения исследования. При ее защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, во время доклада использует раздаточный материал, не всегда дает аргументированные ответы на заданные вопросы.

Неудовлетворительно выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не имеет анализа практической деятельности, в ней нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания. При защите ВКР студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответах допускает существенные ошибки. К защите не подготовлен раздаточный материал.

На этом же заседании ГАК принимает решение о рекомендации лучших ВКР к публикации в научной печати, внедрению на производстве, рекомендации к поступлению студентов-выпускников в аспирантуру.

Результаты защиты ВКР объявляются в день защиты в присутствии выпускников.

Решение ГАК протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка по защите ВКР, присужденная квалификация по специальности (направлению), резолюция о выдаче диплома о высшем образовании и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии, техническим секретарем ГАК.

Студент, получивший в ходе защиты ВКР на заседании ГАК неудовлетворительную оценку, отчисляется из университета и ему выдается академическая справка установленного образца. Он имеет право на повторную защиту через год после серьезной доработки ВКР и устранения отмеченных недостатков.

В случае неявки на защиту выпускник считается не вышедшим на защиту. Лицам, не проходившим защиты ВКР на заседании ГАК по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, подтвержденных документально), предоставляется возможность пройти защиту в период следующего заседания ГАК по специальности (направлению).

Содержание разделов дисциплин выносимых на государственный экзамен:

Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

Ветеринарно-санитарная экспертиза — определение дисциплины, её цель, задачи, связь с другими профильными дисциплинами; основные нормативные документы, регламентирующие осуществление ветсанэкспертизы пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

Вопросы, регламентируемые «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».

Убойные животные и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые при их заготовке, транспортировке, приёме на убойных предприятиях, предубойном содержании и предубойном ветосмотре; «Правила ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».

Ветеринарно-санитарные требования к организации и проведению послеубойного ветосмотра и ветсанэкспертизы продуктов убоя в полном объёме, методика ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота и оленей, свиней, овец и коз, лошадей; «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при опасных и не опасных для человека инфекционных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при опасных и не опасных для человека паразитарных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при внутренних незаразных болезнях, нарушениях обмена веществ, травмах, гнойно-некротических процессах, ожогах, акушерско-гинекологических и хирургических болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и других продуктов при вынужденном убое животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы их сущность, этиология и профилактика среди населения по линии ветеринарной службы.

Ветеринарно-санитарные требования и ветсанэкспертиза продукции при производстве колбасных изделий, мясных копчёностей, мясных баночных консервов и пищевых топлёных жиров.

Ветеринарно-санитарные требования и ветсанэкспертиза продуктов при их хранении на хладокомбинатах.

Ветеринарно-санитарные требования при производстве, первичной обработке, хранении, транспортировке, переработке и реализации молока и молочных продуктов, требования, предъявляемые к молоку-сырью «Техническим регламентом на молоко и молочные продукты», методы исследования молока согласно ГОСТов, «Правил ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках».

Ветеринарно-санитарные требования при производстве куриных пищевых яиц, ГОСТ- «яйца пищевые куриные», «Правила ветсанэкспертизы яиц домашней птицы на рынках».

Ветеринарно-санитарные требования по обеспечению качества и

безопасности рыбы и других гидробионтов, «Правила ветсанэкспертизы пресноводной рыбы и раков».

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках, «Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках», «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на продовольственных рынках», «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мёда на продовольственных рынках».

Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»:

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в системе государственного ветеринарного надзора по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, - цели, задачи, объекты и субъекты нормативно-правовая база надзора и контроля.

Осуществление государственного надзора и контроля согласно «Положения о государственном надзоре и контроле по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов».

Осуществление госветнадзора и производственного ветеринарно-санитарного контроля согласно «Положения о государственном ветеринарном надзоре».

Порядок осуществления госветнадзора и производственного ветеринарно-санитарного контроля согласно «Положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства».

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов.

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убойе животных;

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве продуктов животного происхождения.

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при переработке продуктов животного происхождения.

Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарная санитария»:

Ветеринарная санитария, термины и определения, цели, задачи. Связь с другими профильными дисциплинами;

Структура ветеринарно-санитарной службы, объекта ветеринарной

санитарии;

Нормативно-правовая база, нормативные документы по ветеринарной санитарии;

Источники обсеменения продукции и сырья животного происхождения патогенного происхождения;

Ветеринарно-санитарные требования к убойным и мясоперерабатывающим предприятиям;

Дезинфекция, её виды, дезинфицирующие средства;

Санитарная обработка помещений оборудования и инвентаря на предприятиях мясной промышленности;

Гигиена и санитария на холодильниках;

Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам для промышленного убоя скота;

Санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям;

Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм;

Дезинфекция на предприятиях по производству молока на промышленной основе;

Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой;

Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении на предприятиях по производству продукции животного происхождения инфекционных болезней общих для человека и животных;

Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения;

Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки продуктов и сырья животного происхождения;

Ветеринарно-санитарные требования по утилизации биологических отходов.

Приложение 2.

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её цель, задачи, связь с другими профильными дисциплинами; Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе
2. Вопросы, регламентируемые «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».
3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке, приёмки, предубойном содержании и предубойном ветосмотре животных.
4. Задачи и методика предубойного ветосмотра (исследования) животных; болезни и другие состояния при которых убой животных на мясо не допускается.

5. Ветеринарно-санитарные требования к организации и проведению послеубойного ветосмотра и ветсанэкспертизы.
6. Ветосмотр продуктов убоя крс и оленей.
7. Ветосмотр продуктов убоя свиней.
8. Ветосмотр продуктов убоя лошадей и других однокопытнОсновные требования «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса».
9. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных, больных инфекционными болезнями и ветсанэкспертиза продуктов убоя.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятий при убое животных в случае подозрения на сибирскую язву.
11. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве.
12. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулёзе животных.
13. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при бруцеллёзе животных.
14. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при лептоспирозе животных.
15. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме свиней.
16. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при лейкозе.
17. В каких случаях при выявлении инфекционных болезней продукт убоя животных признаётся условно-годными и подлежат обеззараживанию.
18. В каких случаях при выявлении инфекционных болезней продукты убоя признаются непригодными для пищевых целей и подлежат утилизации или уничтожению.
19. Цистицеркоз (финоз) крс, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.
20. Цистицеркоз (финоз) свиней, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.
21. Цистицеркозы овец, оленей, коз и зайцев биологический цикл развития, диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.
22. Методы обеззараживания пораженного цистицеркозом мяса.
23. Трихинеллёз, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.
24. Отбор проб и сущность методов исследования продуктов убоя

животных на трихинеллёз.

25. Объёмы и методы исследования мяса на трихинеллёз в зависимости от степени эпидемиолого-эпизоотического благополучия по этому заболеванию территории выхода мяса.

26. Микроскопические исследования (компрессорная трихинеллоскопия) мяса и солёного шпика на трихинеллёз, в том числе обывзествленных трихинелл, дифференциация от саркоцист и микрофинн.

27. Биохимическое исследование (трихинеллоскопия после искусственного исследования мышц в том числе групповым методом) мяса на трихинеллёз.

28. Ценуроз церебральный, межмышечный и подкожной клетчатки, биологический цикл развития, предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

29. Эхинококкоз, биологический цикл развития, послеубойная, в том числе дифференциальная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

30. Альвеокаккоз, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

31. Фасциоллёз, дикроцелиоз, послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.

32. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей.

33. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении абсцессов, флегмон и гангренозных поражений тканей.

34. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении пневмоний, плевритов, травматических перикардитах.

35. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении маститов, эндометритов.

36. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении животных.

37. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при кетозе и индемической дистрофии.

38. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при беломышечной болезни.

39. Сущность процесса созревания и его влияние на пищевые, технологические и ветеринарно-санитарные показатели мяса.

40. Сущность процесса гнилостной порчи и его влияние на ветеринарно-санитарные показатели мяса.

41. Сущность процессов ослизнения и плесневения мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.

42. Сущность биохимического процесса порчи мяса парного мяса («загар»), его санитарная оценка и профилактика.

43. Органолептические показатели, определяемые при определении

свежести мяса и их характеристика для мяса свежего, сомнительной свежести и не свежего; ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести и не свежего.

44. Лабораторные методы определения свежести мяса, их сущность и его санитарная оценка по результатам исследования.

45. Лабораторные методы определения свежести мяса птицы их сущность и его санитарная оценка по результатам исследования.

46. Виды порчи колбасных изделий и санитарная оценка при их возникновении.

47. Органолептические и лабораторные показатели, определяемые при исследовании животных топлёных жиров согласно ГОСТа и их сущность.

48. Понятие о вынужденном убое животных, порядок его проведения, ветсанэкспертиза продуктов убоя и в чём его опасность для потребителя..

49. Органолептические признаки туш и органов и лабораторные методы исследования по выявлению получения мяса от находившихся в состоянии агонии или павших животных.

50. Ветеринарно-санитарная оценка мяса вынужденного убоя по результатам исследования, порядок его доставки на мясоперерабатывающее предприятие и использования.

51. Виды отравлений продуктивных животных, порядок вынужденного убоя вследствие отравления, методы исследования мяса и в чём его опасность для потребителя.

52. Санитарная оценка мяса вынужденного убоя вследствие отравления по результатам проведенных исследований.

53. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы в птицеперерабатывающих цехах и на продовольственных рынках.

54. Порядок ветосмотра продуктов убоя кроликов и нутрий на продовольственных рынках.

55. Порядок ветсанэкспертизы продуктов убоя животных на продовольственных рынках.

56. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного и замороженного мяса на холодильниках.

57. Порядок обеззараживания условно-годного мяса согласно Правил ветсанэкспертизы.

58. На какие сорта и в зависимости от каких органолептических и физикохимических показателей подразделяют молоко-сырьё согласно действующему ГОСТу.

59. По каким контролируемым показателям и с какой периодичностью исследуют молоко-сырьё при приёме его на молокоперерабатывающем предприятии согласно действующему ГОСТу.

60. Что понимают под титруемой кислотностью молока, выраженной в градусах Тернера, от чего она зависит и в чём сущность методики её определения.

61. С какой целью определяют плотность молока, как она

изменяется в зависимости от его температуры, добавления воды, обраты и сущность методики её определения.

62. Кислотный метод определения жирности молока, необходимая аппаратура и реактивы, техника безопасности и сущность метода.

63. Сущность методов по определению чистоты и степени бактериальной обсеменённости молока по редуктазной пробе.

64. Какие вещества относятся к ингибирующим, как они попадают в молоко, в чём их негативно влияние и сущность методики определения.

65. Что понимают под соматическими клетками, от чего зависит их количество в тысячах на 1 см³ молока и в чём сущность методики определения.

66. Сущность микробиологического метода степени бактериальной обсеменённости молока в КОЕ/г.

67. Изменения, происходящие при хранении пищевых куриных яиц, цели, методы исследования и ветсанэкспертиза на продовольственных рынках.

68. В каких случаях рыба может представлять опасность для здоровья потребителя, методы исследования рыбы и сущность органолептического исследования рыбы на свежесть.

69. Лабораторные методы определения свежести рыбы и их сущность.

70. Исследование рыбы на заражённость личинками (плероцеркоиды) лентеца широкого возбудителей дифиллоботриоза человека и животных - поражаемые виды рыб, диагностические признаки личинок и сущность методики.

71. Исследование рыбы на заражённость личинками (метоцеркарии) трематоды *Opisthorchis felinus* возбудителей описторхоза человека и животных - поражаемые виды рыб, диагностические признаки метацеркариев и сущность методики.

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Производственный ветсанконтроль, как составная часть государственного надзора - цель, задачи, объёмы контроля.

2. Нормативно-правовая база производственного ветеринарно-санитарного контроля.

3. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убойе животных: требования к территории предприятий по убою животных, водоснабжению, канализации.

4. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убойе животных: требования к вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию, инвентарю, технологическим процессам.

5. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-

санитарных правил и норм при убое животных: требования к холодильникам, бытовым помещениям, требования по предупреждению заболевания работников предприятий по убою животных болезнями общими для животных и человека.

6. Контролируемые показатели при контроле выполнения ветеринарно-санитарных требований при убое животных.

7. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве продукции животного происхождения: контролируемые показатели и требования к безопасности молока при его производстве.

8. Контролируемые показатели и требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм.

9. Контролируемые показатели и требования по содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными.

10. Контролируемые показатели при доении коров, при первичной обработке, хранении и транспортировке молока.

11. Контролируемые показатели и требования при производстве яиц.

12. Контролируемые показатели и ветеринарно-санитарные требования при производстве пчелопродуктов.

13. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при переработке мяса: контролируемые показатели и требования к территории и помещениям мясоперерабатывающих предприятий.

14. Контролируемые показатели и требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре на мясоперерабатывающих предприятиях.

15. Контролируемые показатели и требования к производственным процессам на мясоперерабатывающих предприятиях.

16. Контролируемые показатели и требования по содержанию и эксплуатации складских помещений, холодильников, транспорта для перевозки мяса и мясопродуктов.

17. Контролируемые показатели и требования к организации мойки и дезинфекции территории и объектов на мясоперерабатывающих предприятиях.

18. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм: контролируемых показателей и общих требований при хранении продукции животного происхождения.

19. Производственный ветсанконтроль за хранением и применением на мясоперерабатывающем предприятии нитрита натрия.

20. Производственный ветсанконтроль за соблюдением правил по профилактике попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

21. Контролируемые показатели на убойных пунктах отвечающих требованиям промышленного убоя скота.

22. Контролируемые показатели в цехах по переработке птицы.

23. Контролируемые показатели, предусмотренные Программой производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполняет санитарно-противоэпидемических мероприятий на

предприятиях по убою животных.

24. Производственный ветсанконтроль при производстве пищевого жира.

25. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов.

26. Производство, ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке пищевых продуктов.

27. Производственный ветсанконтроль при убое и переработке животных больных инфекционными болезнями.

28. Производственный ветсанконтроль при обезвреживании условно годного мяса и других продуктов убоя.

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарная санитария»

1. Понятия: санитария, гигиена, Ветеринарная санитария её задачи и основные направления, связь с другими дисциплинами.

2. Нормативно-правовая база, организация и структура ветеринарно-санитарной службы в РФ. Ветеринарно-санитарные мероприятия в технологических процессах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов животного происхождения. Ветеринарно-санитарные объекты ветеринарной санитарии.

3. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды, сырья и продукции животного происхождения.

4. Санитарные требования к территории и базе предубойного содержания скота на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

5. Санитарные требования к водоснабжению и канализации, к освещению, вентиляции и отоплению на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

6. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, их планировке, столам, полам, окнам, стеллажам, уборочному инвентарю на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

7. Санитарные требования к технологическому оборудованию, столам обвалочным доскам на убойных и перерабатывающих предприятиях.

8. Санитарные требования к производству кормовых и технических продуктов на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

9. Санитарные требования к холодильникам и складским помещениям, к перевозкам мяса и субпродуктов.

10. Соблюдение личной гигиены, защитные и истребительные меры против грызунов и насекомых. Ответственность и контроль за выполнением санитарных правил на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

11. Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам для промышленного убоя скота: санитарные правила к территории, производственным помещениям, оборудованию, канализации, утилизации конфискатов, обеспеченности спецодеждой.

12. Виды дезинфекции: профилактическая вынужденная, заключительная; дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии: химические, физические средства дезинфекции. биологические методы дезинфекции.

13. Санитарные требования к холодильным камерам, требования к приемке холодильной обработке, хранению и отпуску продуктов (на холодильниках).

14. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, транспортным средствам (на холодильниках).

15. Требования к санитарной обработке производственных помещений, оборудованию и инвентарю (на холодильниках).

16. Мероприятия при проведении дезинфекционных и дератизационных работ, правила личной гигиены (на холодильниках).

17. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства бруцеллёза; общие сведения о бруцеллёзе.

18. Обязанности владельцев животных по предупреждению заражения животных бруцеллёзом.

19. Порядок использования молока и молочных продуктов из неблагополучных по бруцеллёзу хозяйств.

20. Мероприятия по обеззараживанию источников инфекции бруцеллёза.

21. Мероприятия по профилактике бруцеллёза на предприятиях мясной промышленности.

22. Мероприятия по защите людей от инфицирования бруцеллёзом.

23. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства сальмонеллёза: общие сведения о сальмонеллёзе.

24. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях торговли.

25. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях общественного питания.

26. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении сибирской язвы; общие сведения о сибирской язве.

27. Мероприятия по профилактике заболеваний животных и людей сибирской язвой.

28. Мероприятия при заболевании животных сибирской язвой.

29. Мероприятия при обнаружении сибирской язвы на мясоперерабатывающих предприятиях.

30. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства туберкулёзом.

31. Ограничительные мероприятия в пунктах, неблагополучных по туберкулёзу.

32. Лептоспироз: общие сведения о лептоспирозе, профилактика и борьба с лептоспирозом сельскохозяйственных и домашних животных.

33. Общие требования и порядок обработки доильного оборудования,

молочной посуды и инвентаря (согласно «Правил» по уходу за доильными установками).

34. Моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие средства и порядок приготовления основных и рабочих растворов (для обработки доильных установок и молочной посуды).

35. Порядок санитарной обработки доильных установок всех видов, доильных аппаратов, в том числе при отсутствии устройств для циркуляционной промывки резервуаров, молочной посуды.

36. Порядок обработки молочного оборудования с целью удаления молочного камня.

37. Контроль за полнотой удаления остатков моющего дезинфицирующего или кислотного средства после заключительного споласкивания молочного оборудования.

38. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и качества молока.

39. Понятие о биологических отходах; обязанности владельцев животных об извещении ветеринарного специалиста о гибели животного или обнаружении абортированного или мертворожденного плода и доставки биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания).

40. Способы утилизации уничтожения биологических отходов; случаи требующие утилизации биологических отходов сжиганием.

41. Порядок уборки, перевозки биологических отходов, дезинфекции места, где лежал труп, транспортного средства, инвентаря, спецодежды.

42. Порядок утилизации биологических отходов путём переработки на мясокостную муку и другие белковые кормовые добавки.

43. Порядок уничтожения путем захоронения трупов в земельные ямы.

44. Порядок сжигания трупов в земляных траншеях.

45. Порядок выбора земельного участка для строительства скотомогильника (биотермических ям), размещения, строительства, приёмки и эксплуатации скотомогильников (биотермических ям). ответственность за устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильников (биотермических ям) и контроль за выполнением ветеринарно-санитарных прав

Перечень изучаемых разделов:

1. Введение в микробиологию. Систематика.
2. Морфология и строение микроорганизмов.
3. Физиология микроорганизмов.
4. Влияние факторов внешней среды на бактерии.
5. Распространение микробов в природе.

6. Генетика микроорганизмов.
7. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
8. Основы учения об инфекции и иммунитете.
9. Возбудители стафилококковых и стрептококковых инфекций.
10. Возбудитель сибирской язвы.
11. Возбудитель туберкулеза, паратуберкулеза, бруцеллеза, туляремии. Иерсинии.
12. Энтеробактерии.
13. Возбудитель пастереллеза, рожи, листериоза.
14. Патогенные анаэробы.
15. Патогенные псевдомонады, лептоспиры, спирохеты. Возбудители риккетсиозов, хламидиозов и микоплазмозов.
16. Возбудители микозов и микотоксикозов.

Вопросы к экзамену:

1. Определение, предмет и задачи микробиологии и микологии. Их взаимоотношения с другими науками.
2. История развития микробиологии и микология.
3. Систематика микроорганизмов
4. Морфология микроорганизмов.
5. Строение бактериальной клетки.
6. Виды вакцин и их характеристика.
7. Диагностические и лечебно-профилактические сыворотки.
8. Диагностические антигены и аллергены.
9. Определение и виды иммунитета.
10. Иммунная система и ее функции.
11. Классификация и распространение микозов.

12. Фенотипическая и генотипическая изменчивость микроорганизмов.
13. Материальные основы наследственности микроорганизмов.
14. Роль микробов в круговороте азота.
15. Роль микробов в круговороте углерода.
16. Превращение микроорганизмами фосфора, железа и серы.
17. Микрофлора почвы, воды и воздуха.
18. Микрофлора тела животного.
19. Микрофлора кормов, навоза.
20. Микробиология молока и молочных продуктов.
21. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
22. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
23. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
24. Химический состав микроорганизмов.
25. Питание микроорганизмов.
26. Дыхание микроорганизмов.
27. Рост и размножение микроорганизмов.
28. Типы взаимоотношений макро- и микроорганизмов.
29. Понятие об инфекции, инфекционном процессе и инфекционной болезни.
30. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.
31. Роль микроорганизма и условий внешней среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.
32. Микробиологическая лаборатория и основные правила работы в ней.
33. Микроскоп и его устройство. Основные правила работы с иммерсионной системой микроскопа.
34. Основные правила приготовления и микрокопирования мазков-препаратов.
35. Краски и их растворы, применяемые в микробиологической практике для окрашивания мазков-препаратов.

36. Методы стерилизации и их характеристика.
37. Классификация питательных сред и требования, предъявляемые к ним.
38. Проявление различных культуральных свойств микробов на жидких и плотных питательных средах.
39. Методы выделения чистых культур аэробных и анаэробных бактерий.
40. Биохимические свойства бактерий.
41. Классификация антибиотиков по их происхождению, механизму действия и спектру действия. Методы определения чувствительности бактерий к анти-биотикам.
42. Бактериофаг и его основные свойства и практическое использование.
43. Бактериологическое исследование воды, воздуха, почвы.
44. Методы заражения лабораторных животных, их вскрытие и бактериологическое исследование.
45. Серологические реакции (РА, РП, РСК и т.д.) сущность и практическое использование.
46. Реакция микро-агглютинации и лизиса (РМА и л), ее сущность, методика постановки и практическое использование.
47. Роль Р. Коха и Л. Пастера в микробиологии.
48. Роль отечественных ученых (Мечникова, Ценковского, Конева и др.) в микробиологии.
49. Морфология плесневых грибов, дрожжей, правила подготовки материала и методика микроскопирования.
50. Морфология и физиология патогенных грибов.
51. Принципы работы автоклава и аппарата Коха, их устройство и работа.
52. Основные питательные среды и методы их приготовления.
53. Значение, сущность и техника окраски препаратов по Граму и по Синеву.
54. Значение, сущность и техника окраски препаратов по Златогорову и Оль-ту.
55. Значение, сущность и техника окраски препаратов по Цилю-Нильсону.
56. Основные правила при взятии и пересылке патологического материала в лабораторию.

57. Возбудитель сапа.
58. Возбудители микотоксикозов.
59. Патогенные микоплазмы.
60. Патогенные хламидии.
61. Патогенные риккетсии.
62. Возбудитель сибирской язвы.
63. Возбудитель туберкулеза.
64. Возбудитель бруцеллеза.
65. Возбудитель пастереллеза.
66. Возбудитель рожи свиней.
67. Возбудитель листериоза.
68. Возбудитель колибактериоза.
69. Возбудитель сальмонеллеза.
70. Возбудитель некробактериоза.
71. Возбудитель лептоспироза.
72. Возбудитель паратуберкулеза.
73. Возбудитель актиномикоза.
74. Возбудитель эмфизематозного карбункула.
75. Возбудитель столбняка.
76. Возбудитель ботулизма.
77. Возбудитель трихофитии.
78. Возбудитель микроспории.
79. Возбудитель парши (фавуса).
80. Возбудители гемофилезов.
81. Возбудители инфекционной анаэробной энтеротоксемии.
82. Патогенные стафилококки.

- 83. Характеристика основных микозов.
- 84. Возбудитель злокачественного отека.
- 85. Возбудитель мыта лошадей, мастита и диплококковой инфекции.
- 86. Возбудитель мелиоидоза.
- 87. Возбудитель кампилобактериоза (вибриоза)
- 88. Возбудитель браздота.
- 89. Возбудитель туляремии.
- 90. Патогенные иерсинии.

на 2019 – 2020 учебный год

Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании кафедры, протокол №
___ от _____ 201__ г.

Вносятся следующие изменения: _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой,
д.в.н, профессор

П.И. Барышников

