

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Плешаков Владимир Александрович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 18.06.2025 16:24:07

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

«31» 05

2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

С.И. Завалишин

«31» 05

2019 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 2019

Фонд оценочных средств составлен на основе программы Государственного экзамена.

Принят на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 5 от « 20 » 05 2019 г.

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент

О.Е Мальцева

Составители:

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент

О.Е Мальцева

Члены комиссии:

к. в. н., доцент

О.В. Кроневальд

Зав. кафедрой,
д.в.н, профессор

П.И. Барышников

№ п/п	Содержание	стр.
1.	Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки	4
2.	Перечень компетенций, выносимых на государственный экзамен	4
3.	Показатели, критерии и шкала оценивания	12
4.	Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен	13

1. Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки

Код компетенции	Содержание компетенции
Выпускник должен обладать универсальными компетенциями (УК)	
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-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
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	
Выпускник должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	
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
Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа (ПКО и ПКР)	
ПКО-1	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССП, 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. Перечень компетенций, выносимых на государственный экзамен

2.1. Перечень компетенций, формируемых 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	Знать: законы развития природы, общества и мышления; - основные методы логического мышления. Уметь: использовать философские знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач. Владеть: навыками критического мышления и четкой шкалой ценностей
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	Знать: основные понятия в области теории права и государства; основы конституционного права РФ, основы иных отраслей права: гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического. Уметь: анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы. Владеть: навыками анализа правовых

		отношений в сфере профессиональной деятельности.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Знать: психологические особенности взаимодействия в коллективе; психологические характеристики субъектов деловых и межличностных отношений; закономерности межличностных отношений; психологические приемы влияния на партнера; психологические средства организации коммуникативного взаимодействия; основные направления современной психологии, особенности развития коллектива; функции лидера; механизмы лидерства, стили лидерства и руководства; факторы эффективности руководства; способы и методы разрешения конфликтов и стратегии поведения в конфликтных ситуациях.</p> <p>Уметь: анализировать социально-психологические процессы и явления в коллективе; учитывать социально-психологические процессы и явления в коллективе в интересах его оптимального функционирования; использовать знания о личностных особенностях субъектов деловых и межличностных отношений, изложенных в научных психологических трудах, в целях оптимизации взаимодействия в команде; видеть зависимость успешности функционирования коллектива от межличностных взаимодействий в нем, от уровня его развития, различных процессов и явлений психологии делового общения; прогнозировать и устранять возможные трудности, связанные с управлением процессов, протекающих в коллективе.</p> <p>Владеть: системой психологических средств организации коммуникативного взаимодействия; навыками коррекции своих взаимоотношений; приемами и навыками использования результатов анализа взаимоотношений людей в целях собственного самосовершенствования; навыками анализа и саморефлексии своей деятельности; навыками принятия решений в ходе анализа конкретных ситуаций; навыками улучшения и</p>

		коррекции построения межличностных отношений и поведения в различных жизненных ситуациях; способами устранения и разрешения возможных конфликтов при управлении коллективом
УК-5	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать: разные варианты постановки и решения фундаментальных философских проблем в истории мировой мысли. Уметь: самостоятельно ориентироваться в методологии и проблематике современных философских дискуссий по проблемам экзистенциального и общественного развития. Владеть: навыками самостоятельного восприятия и анализа текстов.
УК-6	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: основные этапы развития ветеринарно-санитарной экспертизы с древних времен до наших дней. Уметь: самостоятельно оценить информацию по литературным источникам. Владеть: полученной информацией из литературных источников.
УК-7	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на сохранение и укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек. Уметь: анализировать влияние средств физической культуры на организм человека с учетом пола и возраста; -разрабатывать индивидуальные оздоровительные программы. Владеть: навыками самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности; -навыками профилактики профессиональных заболеваний с использованием средств физической культуры.
УК-8	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основы физиологии человека и рациональные условия деятельности. Уметь: эффективно применять

		<p>средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и производственной деятельности; разрабатывать инструкции по охране труда, пожарной безопасности и по действиям населения в ЧС; оказывать доврачебную помощь пострадавшим.</p> <p>Владеть: навыками контроля параметров природных, техногенных и техногенных систем; оценивать уровни их негативных воздействий и оценивать их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативного воздействия.</p>
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Знать: патогенез и патологические изменения в органах и тканях при болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при болезнях незаразной этиологии.</p> <p>Уметь: проводить обследование животных с целью выявления болезней; анализировать полученные результаты исследований.</p> <p>Владеть: основными методами клинического обследования животных</p>
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	<p>Знать: социально-хозяйственные факторы, влияющие на развитие болезней животных.</p> <p>Профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных патологий.</p> <p>Уметь: определять возможные причины экологических нарушений, возможные пути решения экологических проблем.</p> <p>Владеть: методиками поиска и нахождения информации по экологии, обобщения её и обработки.</p>
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<p>Знать: основные источники правового регулирования профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов; применять полученные знания сфере агропромышленного комплекса юридической терминологией.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативными правовыми актами;</p>

		навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста
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	<p>Знать: современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.</p> <p>Уметь: 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.</p> <p>Владеть: современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы, основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями, а также методами при решении общепрофессиональных задач.</p>
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p>Знать: перечень документации, которая может оформляться с использованием специализированных баз данных (ЭВСД).</p> <p>Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных (ЭВСД).</p> <p>Владеть: методами работы в информационных системах в области ветеринарии РФ.</p>
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p>Знать: виды опасностей и рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p> <p>Уметь: идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p> <p>Владеть: навыками оценки опасности и рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>
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.	<p>Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиНы, НАССР и т.д. для осуществления контроля производства безопасной сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь: использовать нормативную и техническую документацию в своей профессиональной деятельности для обеспечения пищевой и</p>

		<p>продовольственной безопасности страны по средствам сертификации.</p> <p>Владеть: методами для использования нормативной и технической документации в своей профессиональной деятельности для осуществления контроля производства безопасной сельскохозяйственной продукции, ее перевозки, хранения, а также экспортно-импортных, транзакций.</p>
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.	<p>Знать: естественные, биологические и профессиональные понятия; закономерности строения и функционирования органов и систем организма, морфофункциональные и экологические основы организмов разных видов;</p> <p>значение продуктов пчеловодства.</p> <p>Уметь: правильно применять естественные, биологические и профессиональные понятия-биологии и морфологии на практике изготавливать влажные препараты, скелеты, коллекции насекомых, гербарные препараты.</p> <p>Владеть: методиками изготовления различных препаратов, способы хранения биологического материала, определения животных разных классов, семейств, видов (птицы, рыбы, животные).</p>
ПКР-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения	<p>Знать: методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть: навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p>
ПКР-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	<p>Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть: навыками ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p>

2.2. Перечень компетенций, формируемых 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)	Знать: о способах порождения культурных норм, ценностей, о механизмах сохранения и передачи их в качестве социокультурного опыта. Уметь: применять полученные знания о культурных различиях в практической деятельности. Владеть: знаниями об основных этапах развития культуры, а также о происходящих современных культурных процессах.
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.	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиНЫ, НАССР и т.д. для осуществления контроля производства безопасной сельскохозяйственной продукции. Уметь: использовать нормативную и техническую документацию в своей профессиональной деятельности для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны по средствам сертификации. Владеть: методами для использования нормативной и технической документации в своей профессиональной деятельности для осуществления контроля производства безопасной сельскохозяйственной продукции, ее перевозки, хранения, а также экспортно-импортных, транзакций.
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.	Знать: естественные, биологические и профессиональные понятия; закономерности строения и функционирования органов и систем организма, морфофункциональные и экологические основы организмов разных видов; значение продуктов пчеловодства. Уметь: правильно применять естественные, биологические и профессиональные понятия-биологии и морфологии на практике изготавливать влажные препараты, скелеты, коллекции насекомых, гербарные препараты. Владеть: методиками изготовления различных препаратов, способы хранения биологического материала, определения животных разных классов, семейств, видов (птицы, рыбы,

			животные).
ПКР-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения		<p>Знать: методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть: навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p>
ПКР-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения		<p>Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть: навыками ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p>

3. Показатели, критерии и шкала оценивания

Государственный экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам с выставлением дифференцированной оценки.

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, способный использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях и таким образом показывает сформированность общекультурных и профессиональных компетенций.

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, который демонстрирует результаты на уровне осознанного владения учебным материалом и учебными умениями, навыками и способами деятельности по данному направлению, способный анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обладающий необходимой системой знаний и владеющий некоторыми умениями по данному направлению, способный понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практикоориентированных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он усвоил некоторые элементарные знания основных вопросов направления, допускал ошибки и неточности, т.е. он не овладел системой знаний и обнаружил несформированность общекультурных и профессиональных компетенций.

4. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

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 мероприятия 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, коликов 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 трихимнеллёз, в том числе обызвествленных трихимнелл, 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. Фасциоллэз, 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 приёмке 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, обрата 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 (плероцеркоидами) лентеца широкого возбудителей дифиллоботриоза человека и животных - поражаемые виды рыб, диагностические признаки личинок и сущность методики.

71. Исследование рыбы на заражённость личинками (метоцеркариями) trematodes *Opisthorchis felineus* возбудителей описторхоза человека и животных - паразитирующие 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 убое животных: требования к территории предприятий по убою животных, водоснабжению, канализации.

4. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убое 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 туберкуллёзом.
31. Ограничительные мероприятия в пунктах, неблагополучных по туберкуллёзу.
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 вопросов, выносимых на государственный экзамен
по дисциплине «Микробиология»:*

1. Определение, предмет и задачи микробиологии и микологии. Их взаимосвязь 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-препараторов.
35. Краски и их растворы, применяемые в микробиологической практике для окрашивания мазков-препараторов.
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 антибиотикам.
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 брадзота.
89. Возбудитель туляремии.
90. Патогенные иерсинии.

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Системы управления качеством продукции»:

1. Понятие о качестве.
2. Качество и конкурентоспособность.
3. Основные понятия квалиметрии.
4. Показатели качества услуг.
5. Показатели качества продукции.
6. Аспекты качества.
7. Национальный аспект качества.
8. Политический аспект качества.
9. Технический аспект качества.
10. Социальный аспект качества.
11. Экономический аспект качества.
12. Моральный аспект качества.
13. Экологический аспект качества.
14. Риски связанные с качеством продуктов труда.
15. Виды контроля качества.
16. Методы измерения качества.
17. НАССР.
18. Виды опасностей по НАССР.
19. Опасный фактор.
20. Риск.
21. Допустимый риск.
22. Недопустимый риск.

23. Анализ риска.
24. Предупреждающее действие.
25. Корректирующее действие.
26. Управление риском.
27. Критическая контрольная точка.
28. Применение по назначению.
29. Применение не по назначению.
30. Предельное значение.
31. Цель и задачи системы НАССР.
32. Принципы системы НАССР.
33. 12 шагов внедрения системы НАССР на предприятии.
34. Построение блок-схемы технологического процесса.
35. Анализ потенциальных опасностей.
36. Определение критических контрольных точек.
37. Установление критических пределов для каждой ККТ.
38. Разработка плана коррекции и корректирующих действий.
39. Установление процедур верификации.
40. Организация работ в системе НАССР.
41. Развитие системного подхода к качеству.
42. ТQM.
43. Информационные системы в области ветеринарии.
44. Информационные системы в области ветеринарии в РФ.
45. Цель и задачи введения ФГИС.
46. Преимущества и недостатки ФГИС.
47. Электронные ВСД.
48. Система «Меркурий»: понятие, принцип работы, значение.
49. Система «Аргус»: понятие, принцип работы, значение.
50. Система «Веста»: понятие, принцип работы, значение.
51. Система «Ассоль»: понятие, принцип работы, значение.
52. Система «Сирано»: понятие, принцип работы, значение.

**Лист внесения дополнений и изменений
в фонд оценочных средств государственного экзамена
на 2019 – 2020 учебный год**

Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины,

протокол №____ от «____» 20____ г.

Вносятся следующие изменения: _____

Составители изменений и дополнений:

_____ подпись И.О. Фамилия
ученая степень, должность

_____ подпись И.О. Фамилия
ученая степень, должность

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент О.Е Мальцева

Приложение

Образец оформления билета к госэкзамену

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

С.И. Завалишин

«_____» 2019 г

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

Билет № 1

1. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы в птицеперерабатывающих цехах и на продовольственных рынках.
2. Санитарные требования к территории и базе предубойного содержания скота на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.
3. Система «Меркурий»: понятие, принцип работы, значение.

Декан факультета ветеринарной медицины

Л.В. Медведева