



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
ТОВАРОВ***

Направление подготовки (специальность)
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.03.2025, протокол № 6

Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

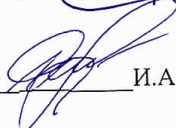
Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров» является формирование у обучающихся базовых знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы товаров, способных дать обоснованное заключение о качестве продукции и обеспечивать выпуск доброкачественных товаров.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров

Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания

Общая микробиологии

Биохимия

Биология

Фитосанитарная экспертиза

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров

Биоповреждаемость непродовольственных товаров

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 51,95 акад. часов;
- аудиторная – 51 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,95 акад. часов;
- самостоятельная работа – 56,05 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе.	6	1		1	2,05	Подготовка к устному опросу. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
1.2 Становление и развитие отечественной ВСЭ, ее связь с другими науками.		1		2	4	Подготовка и выступление с докладом. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Доклад	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		2		3	6,05			
2. Раздел 2								
2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных	6	2		5	8	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях		2		6	4	Подготовка и выполнение практической работы. Подготовка и выполнение тестирования. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях.		1		2	8	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях и при изменениях, возникающих от неправильного хранения		1		2	6	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.5 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.		2		4	6	Подготовка и выполнение практической работы. Подготовка и выполнение контрольной работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе. Контрольная работа	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

2.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и животных жиров		3		8	10	Подготовка и выполнение практической работы. Подготовка и выполнение тестирования. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.		2		2	4	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства		2		2	4	Подготовка и выполнение практической работы. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Отчет по практической работе	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Итого по разделу		15		31	50			
Итого за семестр		17		34	56,05		зачёт	
Итого по дисциплине		17		34	56,05		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке докладов, подготовки к тестированиям, контрольной работе, итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-018561-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=428310> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза : учебное пособие / А. П. Кравцов, Ю. С. Луцай, Л. В. Ткаченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3084-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/209681> (дата обращения: 03.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=74930> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В. Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 366 с. — (Справочники ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-012329-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=346038> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных :

учебник и практикум для вузов / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07289-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/anatomiya-i-fiziologiya-selskohozyaystvennyh-zhivotnyh-511662> (дата обращения: 03.05.2023).

4. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/pischevaya-mikrobiologiya-emerdzhentnye-zoonozy-517367#page/1> (дата обращения: 03.05.2023).

5. Счисленко, С. А. Инфекционные болезни пчел : учебник и практикум для вузов / С. А. Счисленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15114-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/infekcionnye-bolezni-pchel-520402> (дата обращения: 03.05.2023).

6. Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А. - Ставрополь:СтГАУ, 2017. - 49 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=314648> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=73511> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

7. Чижова, Г. С. Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий: учебное пособие / Чижова Г.С., Кочарян В.Д. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 136 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=225110> (дата обращения: 03.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

в) Методические указания:

1. Зинина, О.В. Санитарно-бактериологические исследования на предприятиях молочной промышленности: Методические указания к лабораторной работе по дисциплине «Промышленная санитария и гистология» для студентов специальности 260303 / О.В. Зинина, Е.Г. Асташкина, Г.К. Альхамова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 6 с.

2. Барышникова, Н.И. Гистология: Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Промышленная санитария и гистология» студентов специальности 260303 / Н.И. Барышникова, О.В. Зинина, Е.Г. Асташкина. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 25 с.

3. Зайцева, Т.Н. Санитария и гигиена. Методические указания к лабораторным работам для студентов специальностей: 260100, 260501 всех форм обучения по дисциплине «Санитария и гигиена» / Т.Н. Зайцева, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск, ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2011. - 22 с.

4. Зинина О.В., Е.С. Вайскрובה, Н.И. Барышникова Определение качественных показателей мясных консервов: Методические указания к лабораторной работе по дисциплине «Технохимический контроль и управление качеством» для студентов специальности 260301. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 8 с.

5. Ребезов М.Б., Асташкина Е.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях: трихинеллез: Методические указания к

лабораторной работе по дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сырья и пищевых продуктов» для студентов специальностей 260301, 20050. Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 9 с.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно	бессрочно
FAR Manager	свободно	бессрочно
Браузер Yandex	свободно	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services,	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной	URL: http://www1.fips.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://magtu.informsystema.ru/Marc.html?locale=ru

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация

Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающихся: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде выполнения заданий, которые определяет преподаватель.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде подготовки доклада, подготовки к тестированиям, контрольной работе и опросу, с консультациями преподавателя.

Перечень практических работ

- № 1 «Определение мяса различных видов животных»;
- № 2 «Определение свежести мяса убойных животных»;
- № 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях: трихинеллез»;
- № 4 «Определение качественных показателей мясных консервов»
- № 5 «Ветеринарно-санитарное исследование колбасных изделий».
- № 6 «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока»
- № 7 «Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц»;
- № 8 «Ветеринарно-санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов»;
- № 9 «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда».

Примерные вопросы к опросу №1

1. Порядок клеймения голов. Туш и внутренних органов. Зарисуйте все виды клейм и штампов. Дайте характеристику клейм.
2. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней.
4. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных (высокой, низкой температурой, посолом).
5. Что подлежит ВСЭ от каждой туши?
6. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки мелкого рогатого скота? Перечислите их.
7. Особенности осмотра головы у лошадей. Когда можно клеймить мясо?
8. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову?
9. Что относится к ливеру?
10. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки свиней? Перечислите их.
11. Какие лимфатические узлы осматривают и вскрывают на голове крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота?

12. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает первая пара цифр?
13. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на мясные туши и полутуши. Чем оборудуют рабочее место для проведения ВСЭ?
14. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки крупного рогатого скота и лошадей? Перечислите их.
15. Какие лимфатические узлы вскрывают и осматривают на голове у свиней и на какое заболевание?
16. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает вторая пара цифр?
17. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на четвертинах, кусках шпика?

Примерные темы докладов

1. Переработка яиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда.
3. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
4. Маститы коров. Влияние воспаления вымени на физико-химические свойства и санитарное качество молока.
5. Изменение состава и свойств молока под действием низких и высоких температур
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов при вынужденном убое животных.
9. Способы получения топленых жиров, оценка их качества.
10. Обеззараживание крови полученной от больных животных.
11. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
12. Характеристика скотомогильников.
13. Уничтожение трупов животных.
14. Болезни при которых трупы животных не вскрывают.

15. Дополнительные диагностические исследования и их значение.
16. Характеристика сырья, поступающего на утилизационные предприятия (биологические отходы, конфискаты, какие биологические отходы запрещено перерабатывать на утилизационных предприятиях).
17. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях животных.
18. Пищевые токсикоинфекции.

Примерные вопросы для подготовки к контрольной работе

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.
3. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
4. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
5. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
6. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе свиней.
7. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе, диктиокаулезе, эхинококкозе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при мастите, туберкулезе, бруцеллезе.
9. Характеристика пороков молока.
10. Пищевая ценность и классификация яиц.
11. Пороки яиц.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
13. Консервирование мяса посолом. Значение посола.
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при септических процессах.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
16. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Точки ВСЭ у разных видов животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и колбасных изделий.

Примерные тестовые задания

Вариант 1

Тема: Товароведение молока.

Вопрос №1

Какое время вирус ящера содержится в молоке, при температуре 37гр?

- a) 48 часов
- b) 12 часов
- c) 24 часа

Вопрос №2

Вкус молока

- a) кислый
- b) приятный, слегка сладкий
- c) горький

Вопрос №3

Какую кислотность имеет свежесвыдоенное молоко от здорового животного?

- a) 12-15гр
- b) 17-19гр
- c) 16-18гр

Вопрос №4

При определении запаха холодное молоко подогревают до температуры

- a) 30-35гр
- b) 25-30гр
- c) 20-25гр

Вопрос №5

Какой внешний вид молока?

- a) однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком;
- b) желтая жидкость
- c) белая жидкость, слизистая

Вопрос №6

Консистенция молока

- a) густая
- b) тягучая
- c) однородная

Вопрос №7

Какое молоко считается некондиционным с кислотностью?

- a) ниже 17 и выше 18
- b) ниже 16 и выше 20

с) ниже 15 и выше 19

Вопрос №8

При какой температуре молоко обезвреживается при туберкулезе и сколько пастеризуют?

а) 90гр в течение 5 мин.

б) 117гр в течение 10 мин

с) 127гр в течение 1 мин

Вопрос №9

Запах молока

а) вкусный

б) специфичный

с) кислый

Вопрос №10

Из чего состоит сухой остаток молока?

а) витамины, ферменты, белки

б) молочная кислота, гормоны и иммунные тела

с) жира, белка, молочного сахара и минеральных солей

Вариант 2

Тема: Товароведение молока.

Вопрос №1

Что является важнейшей составляющей частью молока?

а) белок

б) молочный сахар

с) вода

Вопрос №2

При какой температуре плавится молочный жир?

а) 25гр

б) 60гр

с) 70гр

Вопрос №3

Минеральные соли молока играют большую роль в производстве

- a) кефира и молочного кваса
- b) сгущенки
- c) сыров и кисломолочных продуктов

Вопрос №4

Что ускоряет жизненные процессы?

- a) витамины
- b) микроэлементы
- c) ферменты молока

Вопрос №5

Молоко является одним из наиболее:

- a) легкоусвояемых продуктов
- b) ценных пищевых продуктов
- c) вкусных продуктов

Вопрос №6

Что придает молоку и молочным продуктам нежную и маслянистую консистенцию?

- a) молоко
- b) жир
- c) сахар

Вопрос №7

Что находится в молоке в коллоидном состоянии?

- a) казеин
- b) белок
- c) альбумин

Вопрос №8

Глобулин находится в молоке в растительном виде в количестве около:

- a) 0,7%
- b) 0,5%
- c) 0,1%

Вопрос №9

При какой температуре застывает молочный жир?

- a) 18-23гр
- b) 20-25гр
- c) 17-24гр

Вопрос №10

В каком количестве молока содержится молочный сахар?

- a) 5-7%
- b) 4,5-5%
- c) 4,5-5,5%

Вариант 3

Тема: Товароведение мяса.

Вопрос №1

Мясо свежее

- a) корочка липкая, влажная
- b) не имеет корочки подсыхания
- c) имеет корочку подсыхания сухую

Вопрос №2

У мяса сомнительной свежести

- a) мясной сок с хлопьями
- b) сок прозрачный
- c) мясной сок мутный

Вопрос №3

Признаки загара мяса

- a) цвет мяса бледно-розовый
- b) цвет мяса бледно-красный
- c) цвет мяса бледно-красный

Вопрос №4

Какой витамин содержится в мясе?

- a) Е
- b) С
- c) В

Вопрос №5

Количество соединительной ткани в мясе колеблется:

- a) от 9,6 до 14%
- b) от 2 до 5,6%
- c) от 14,1 до 15,6%

Вопрос №6

Естественная усушка мяса при замораживании при температуре -18С для говядины составляет:

- a) 4%
- b) 0,9%
- c) 7%

Вопрос №7

Содержание костной ткани у КРС в туше колеблется:

- a) 5-9%
- b) 7,1-32%
- c) 13-15%

Вопрос №8

Какое рН у свежего мяса?

- a) 6,2
- b) 6,7
- c) 5,4

Вопрос №9

Количество жировой ткани в мышцах туши свиньи колеблется

- a) 2-40%
- b) 1-20%
- c) 3-60%

Вопрос №10

Содержание минеральных веществ в мясе КРС составляет

- a) 2-3%
- b) 0,9-1,2%
- c) 0,1-2%

Вариант 4

Тема: Товароведение яйца.

Вопрос №1

Что используют в качестве упаковочного материала для упаковки яиц в деревянные ящики?

- a) вату
- b) еловую или пихтовую стружку
- c) песок

Вопрос №2

Сколько вскрывают единиц из упаковки от всей партии яиц для определения общего состояния и сортности яиц?

- a) 10%
- b) 20%
- c) 15%

Вопрос №3

Что способствует быстрой порче яиц?

- a) и то и другое
- b) колебания температуры
- c) мойка яиц

Вопрос №4

К холодильниковым относят яйца находившиеся в холодильнике

- a) более 30 суток
- b) 1 день
- c) менее 10 суток

Вопрос №5

Для придания мехам блеска, что берут из яйца?

- a) желток
- b) белок
- c) скорлупу

Вопрос №6

Где происходит обсеменение микрофлорой яиц эндогенным путем?

- a) на слизистой оболочке глаза
- b) в яичнике и яйцеводе птиц-несушек
- c) в кишечнике

Вопрос №7

Что способствует экзогенному обсеменению яиц?

- a) петух
- b) загрязнение скорлупы яиц экскрементами птиц или землей и увлажнение скорлупы;
- c) неправильное кормление

Вопрос №8

При каком условии яйца поражаются плесневыми грибами?

- a) ветер
- b) холод
- c) влажность воздуха

Вопрос №9

Что нельзя делать, чтобы не допустить разрыв градинок в яйце?

- a) вытирать
- b) встряхивать
- c) мыть

Вопрос №10

Как называется прибор для исследования яиц?

- a) лактан
- b) штангенциркуль

с) овоскоп

Вариант 5

Тема: Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

1. Убою на мясо не подлежат животные моложе:

А) 12 дней

Б) 14 дней

В) 16 дней

Г) 18 дней

2. К убою на мясо допускаются:

А) здоровые домашние животные

Б) подозрительные животные по заболеванию заразными болезнями

В) животные, находящиеся в агонии

Г) здоровые домашние животные и животные под угрозой гибели

3. Животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою:

А) в течении 10 дней после прививок

Б) в течении 12 дней после прививок

В) в течении 14 дней после прививок

Г) в течении 16 дней после прививок

4. Под термином «утилизация» понимают:

А) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели

Б) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику

В) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы

Г) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают

5. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:

- А) скот в течении 30 дней, птица-15 дней
- Б) скот в течении 20 дней, птица-15 дней
- В) скот в течении 20 дней, птица-10дней
- Г) скот в течении 30 дней, птица-10 дней

6. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:

- А) сопроводительный документ
- Б) ветеринарное свидетельство или справку
- в) ветеринарное свидетельство формы №5
- г) ветеринарную справку и товарную накладную

7. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:

- А) карантинируется не более чем на 3 суток
- Б) карантинируется не более чем на 5 суток
- в) больных карантинируют на 3 дня, здоровых отправляют на убой
- г) больных карантинируют на 5 дней, здоровых отправляют на убой.

8.Акт выбраковки- документ на животных, непригодных для хозяйственного использования:

- А) больных незаразными болезнями или на самок во второй половине беременности
- Б) больных незаразными болезнями или на самок в первой половине беременности
- В) Б) больных незаразными болезнями или на самок н е беременных
- Г) больных заразными болезнями или на самок во второй половине беременности.

9. Животных, после длительной транспортировки ставят на отдых:

- А) на 30 часов
- Б) на24часа
- В) на 52часа
- Г) 48часов

10. Термометрию овцам, козам, свиньям перед убоем проводят:

- А) выборочно
- Б) выборочно, по усмотрению ветврача

В) в зависимости от общего состояния животного

Г) всем животным

Вариант 6

Тема: Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика

Вопрос №1

Оптимальная температура для роста сальмонелл:

a) 37 °C

b) 39 °C

c) 35 °C

d) 32 °C

Вопрос №2

Токсикоинфекции вызывают:

a) бактерии группы кишечной палочки и протей;

b) стафилококки;

c) гельминты;

d) стрептококки.

Вопрос №3

Пищевые токсикозы грибковой природы возникают от употребления в пищу зараженных грибками:

a) продуктов растительного происхождения;

b) молочных продуктов;

c) мясных продуктов;

d) животных жиров.

Вопрос №4

В соленом мясе сальмонеллы сохраняются:

a) 3 месяца;

b) 7-8 месяцев;

c) 5-6 месяцев ;

d) 2 года.

Вопрос №5

В мороженном мясе сальмонеллы жизнеспособны:

- a) 1 год;
- b) 5 месяцев;
- c) 6 лет;
- d) 2-3 года.

Вопрос 6

Для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на сальмонеллез в лабораторию направляют:

- a) сердце, легкие, почку, селезенку;
- b) бронхи, мочевой пузырь с содержимым;
- c) долю печени с опорожненным желчным пузырем, лимфоузлы;
- d) часть мышцы конечности размером не менее 8 см, лимфоузлы, долю печени с опорожненным желчным пузырем, почку и селезенку.

Вопрос №7

При исследовании соленого мяса на сальмонеллез берут:

- a) пробы мяса с середины тары;
- b) внутренние органы;
- c) образцы мяса и имеющиеся лимфоузлы сверху, с середины и со дна тары;
- d) трубчатую кость.

Вопрос №8

При выделении сальмонелл из туш или органов убойных животных:

- a) внутренние органы утилизируют, туши проваривают или перерабатывают на консервы;
- b) внутренние органы и туши утилизируют;
- c) туши с внутренними органами проваривают 30 минут;
- d) туши с внутренними органами перерабатывают на консервы.

Вопрос №9

Готовые пищевые продукты (колбасы, студни, зельцы и др.), в которых обнаружены сальмонеллы:

- a) проваривают;
- b) утилизируют или уничтожают;
- c) допускают к реализации;
- d) засаливают.

Вопрос №10

При плохих органолептических показателях мяса и мясопродуктов, вызванных бактериями группы протей:

- a) туши с внутренними органами утилизируют или уничтожают;
- b) туши допускают к реализации;
- c) внутренние органы проваривают;
- d) туши проваривают.

Вариант 7

Тема: Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.

Вопрос №1

Что относится к субпродуктам?

- a) Голова, шкура, кости, вымя;
- b) шкура, лопатки, кости, печень;
- c) сердце, мясо, печень, вымя говяжье;
- d) голова, вымя говяжье , печень, сердце,

Вопрос №2

Какие субпродукты относят к 1 категории?

- a) Язык, говяжья голова, баранья голова с мозгами;
- b) печень, мозги, губы, легкие ;
- c) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- d) печень, мозги, язык, сердце, вымя баранье, обрезь мясная, диафрагма;

Вопрос №3

Какие субпродукты относятся к техническим?

- a) Рога, шерсть, половые органы;
- b) половые органы , рога;

- c) волос, копыта, рога, хвосты;
- d) рубец, шерсть, волос, копыта.

Вопрос №4

Что отделяют при обработке субпродуктов?

- a) жировую ткань;
- b) мышечную ткань;
- c) мясо;
- d) соединительную ткань.

Вопрос №5

Какой запах у мягкотных субпродуктов?

- a) Без запаха;
- b) тухлый;
- c) специфический;
- d) мясной.

Вопрос 6

Имеют ли пищевую ценность технические субпродукты?

- a) Имеют;
- b) не имеют пищевой ценности;
- c) малая пищевая ценность;
- d) большая пищевая ценность.

Вопрос №7

Какие субпродукты представляют пищевую ценность?

- a) мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- b) язык, сердце, вымя, обрезь мясная. трахея , диафрагма;
- c) печень, мозги, язык, сердце, вымя баранье, диафрагма;
- d) рубец, шерсть, волос, копыта, диафрагма.

Вопрос №8

Какие субпродукты относят ко 2 категории?

- a) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;

- b) головы, легкие, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- с) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, селезенка;
- d) головы, легкие, калтыки, селезенка, мясо пищевода, уши, трахеи, рубцы.

Вопрос №9

Субпродукты- это:

- a) мясо, внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
- b) внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
- с) внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке убойных животных;
- d) внутренние органы, кости, получаемые при переработке убойных животных;

Вопрос №10

Субпродукты обрабатывать не позднее:

- a) 3 часов;
- b) 2 часов;
- с) 1,5 часов;
- d) 5 часов.

Вариант 8

Тема: Методика проведения патологоанатомического вскрытия.

Вопрос №1

До вскрытия трупа животного необходимо:

- a) собрать анамнез, ознакомиться с клиническим исследованием животного, сопроводительными документами;
- b) собрать анализы ;
- с) собрать работников фермы;
- d) собрать собрание.

Вопрос №2

До начала вскрытия трупа проводят:

- a) внутренний осмотр трупа;
- b) наружный осмотр трупа;

- c) осмотр помещений;
- d) осмотр инструментов для вскрытия.

Вопрос №3

Вскрытие к.р.скота проводят:

- a) в спинном положении;
- b) в левом боковом положении трупа;
- c) в правом боковом положении трупа;
- d) в висячем положении трупа;

Вопрос №4

Вначале вскрытия отделяют:

- a) левые конечности и наружные половые органы;
- b) голову;
- c) хвост.
- d) правые конечности и наружные половые органы;

Вопрос №5

Делают 2 разреза брюшной стенки:

- a) продольный по белой линии, перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- b) поперечный по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- c) круглый по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- d) косой по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;

Вопрос №6

Грудную полость вскрывают:

- a) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, перерубают ребра, отделяют грудную стенку;
- b) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, отделяют грудную стенку;
- c) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, перерубают ребра;
- d) перерубают ребра, отделяют грудную стенку;

Вопрос №7

Для удаления кишечника:

- a) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 3 лигатуры в области правой почки;
- b) накладывают 3 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 3 лигатуры в области правой почки;
- c) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 4 лигатуры в области правой почки;
- d) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 2 лигатуры в области правой почки;

Вопрос №8

Органы грудной полости извлекают в комплексе с :

- a) органами рта, глотки, шеи, кишечником;
- b) органами рта, глотки, шеи, почкой ;
- c) органами рта, глотки, шеи;
- d) органами рта, глотки, шеи, селезенкой.

Вопрос № 9

До извлечения органов грудной полости рекомендуется:

- a) вскрыть и осмотреть эндокард;
- b) вскрыть и осмотреть перикард;
- c) не вскрывать эндокард;
- d) наточить нож.

Вопрос №10

Для извлечения органов таза:

- a) разрубают седалищную и лонную кости;
- b) разрубают лонную кость с двух сторон от лонного сращения;
- c) разрубают седалищную и лонную кости с двух сторон от лонного сращения;
- d) разрубают седалищную кость.

Вариант 9

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Вопрос №1

При контроле колбасных изделий осматривают:

- a) не менее 10% батонов ;
- b) 1 батон;
- c) 20 батонов;
- d) 5% батонов.

Вопрос №2

В доброкачественной колбасе консистенция батонов:

- a) дряблая ;
- b) упругая ;
- c) слизистая;
- d) мягкая.

Вопрос №3

Что не является технологической операцией при изготовлении колбас?

- a) Набивка;
- b) охлаждение;
- c) заморозка;
- d) второе измельчение.

Вопрос №4

Колбасы направляют на техническую утилизацию при:

- a) при кислом брожении;
- b) при приятном запахе;
- c) при упругой консистенции;
- d) присухой оболочке.

Вопрос №5

Вареные колбасы подозрительной свежести:

- a) выпускают в продажу;
- b) на техническую утилизацию;
- c) в свободную реализацию;
- d) перерабатывают на низшие сорта.

Вопрос №6

Срок реализации вареных колбас?

- a) Неделя;
- b) сутки;
- c) 4 дня;
- d) 2-3 дня

Вопрос №7

Цвет шпика в вареной колбасе?

- a) Желтый;
- b) желто- белый;
- c) серо-белый;
- d) белый .

Вопрос №8

При обнаружении признаков гнилостного разложения:

- a) колбасу реализуют;
- b) утилизируют;
- c) перерабатывают на высшие сорта колбас;
- d) . перерабатывают на низшие сорта колбас.

Вопрос №9

Допустимое содержание нитритов в вареных и полукопченых сортах колбас?

- a) 1 мг на 100г;
- b) 2 мг на 100г;
- c) 3 мг на 100г;
- d) 4 мг на 100г.

Вопрос №10

При неравномерной окраске фарша колбасу:

- a) реализуют;
- b) утилизируют;
- c) перерабатывают на высшие сорта колбас;

d) перерабатывают на низшие сорта.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-3: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Вопросы для подготовки к зачету 1. Характеристика убойных животных, их заготовка. Ветеринарно профилактические мероприятия при заготовке скота и птицы. 2. Факторы, определяющие категории упитанности. Категории упитанности крупного рогатого скота и свиней. 3. Задачи ветспециалистов при транспортировании животных. 4. Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия. 5. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки животных. 6. Задачи мясоперерабатывающих предприятий и их структура. 7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке скота и птицы. 8. Порядок и способы подготовки животных и птицы к убою. 9. Современные технологические схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туш и органов. 10. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов. 11. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. 12. Порядок исследования туш и органов на мясокомбинатах. 13. Порядок клеймения туш. 14. Пищевое и биологическое значение мяса.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		15. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. 16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных. 17. Классификация мяса по термическому состоянию и пищевому назначению. 18. Товароведческая оценка мяса. 19. Изменения в мясе после убоя и факторы, влияющие на созревание мяса. 20. Созревание мяса больных животных. 21. Изменения в мясе при хранении. 22. Методы определения свежести мяса. 23. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. 24. Классификация, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. 25. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации конфискатов. 26. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. 27. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при сибирской язве, трихинеллезе. 28. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при бруцеллезе, цистицеркозе крупного рогатого скота. 29. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при туберкулезе, цистицеркозе свиней. 30. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при ящуре, эхинококкозе. 31. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при: роже свиней, фасциолёзе. 32. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		при лейкозе, аскаридоз свиней. 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при септических процессах, новообразованиях, маститах. 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы. 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ожогах и отморожениях. 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при механических травмах. 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях пестицидами, их санитарная оценка. 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при радиационном загрязнении, и их санитарная оценка. 39. Основы технологии и гигиена переработки кишечного сырья, крови, пищевых жиров. 40. Необходимая ветеринарная документация при реализации убойных животных, птицы и продуктов их переработки.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	Практические задания 1. Провести органолептическое исследование молока и поставить кипятельную пробу. Сделать заключение. 2. Определить плотность молока с помощью ареометра. Сделать заключение. 3. Определить титруемую кислотность молока. Сделать заключение. 4. Определить содержание общего белка в молоке методом формольного титрования. Сделать заключение. 5. Выявить молоко, полученное от коров, больных маститом. Дать санитарную оценку.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		6.Определить степень чистоты молока. Сделать заключение. 7.Определить эффективность тепловой обработки (пастеризации) молока. 8.Провести органолептическое исследование сметаны и определить ее титруемую кислотность. Сделать заключение. 9.Провести органолептическое исследование мяса и поставить пробу варкой. Сделать вывод. 10.Провести органолептическое исследование творога и определить его титруемую кислотность. Сделать заключение. 11. Выявить фальсификацию сливочного масла и творога растительными жирами методом люминескопии. 12. Выявить фальсификацию молока содой и крахмалом. 13.Приготовить мясной экстракт для биохимического исследования. Поставить реакцию на пероксидазу. 14.Определить содержание amino-аммиачного азота в мясе и сделать вывод.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Практические задания к зачету Задача № 1. В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений? Задача № 2. При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях? Задача № 3. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию. Задача № 4. Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров» включает устный опрос, контрольную работу, тестирования, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Методические рекомендации для подготовки к зачету:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.