

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**КОЛЛЕДЖ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И АГРОБИЗНЕСА**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
Ученого совета  
№ 13 от «19» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**«УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

**Специальность:** 36.02.01 Ветеринария

**Квалификация:** Ветеринарный фельдшер

**Форма обучения:** очная

Иваново, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- - федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ (ветеринарный фельдшер), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 23. 11. 2020 № 657.
- - приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762 (в действующей редакции).
- профессионального стандарта «Ветеринарный фельдшер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 декабря 2015 г. № 1079н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 января 2016 г., регистрационный № 40744).

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Фисенко С.П., к.биол.н., доцент

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	4
3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ.....	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ .....	5
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
6. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Характеристика практики

Вид практики – учебная

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – рассредоточенная.

Практика проводится в учебных лабораториях: Ветеринарно-санитарной экспертизы.

## 1.2. Цель, задачи и результаты прохождения практики

**Цель практики** – практически закрепить освоенные теоретические знания по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов животноводческой и растениеводческой продукции в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

### Задачи практики:

Задачами практики являются приобретение:

#### - первоначального практического опыта:

- работе с нормативно-правовыми документами, регламентирующими организацию и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;

- оформлению необходимой документации по ветеринарно-санитарной экспертизы.

#### - профессиональных умений:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу (мяса, молока, яиц, меда, рыбы и т.д.);

- оформлять документацию по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы.

### Компетенции, формируемые у обучающихся в результате прохождения практики:

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

## 1.3. Место практики в структуре основной образовательной программы

Продолжительность практики 72 часа. Сроки проведения практики согласно календарному учебному графику: 3 семестр – рассредоточенная.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1. Раздел 1 Организационный (на рабочем месте)			
1.1.	Рабочее совещание. Техника безопасности на рабочем месте	4 часа	Собеседование по программе практики

2. Основной			
2.1.	Изучение ветеринарно-санитарных правил. Изучение нормативно-правовых актов по ВСЭ	18 часа	Проверка дневника практики, собеседование
2.2.	Проведение ВСЭ различных видов продукции	30 часов	Проверка дневника практики, собеседование
2.3.	Отбор проб продукции для лабораторных исследований. Оформление документации.	20 часов	Проверка дневника практики, собеседование

### 3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам практики студент представляет дневник практики, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от академии, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, графических изображений решения ситуационных задач, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики руководителя практики от академии.

Форма отчетности обучающихся о прохождении практики определена учебно-методическим управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП. По окончании учебной практики студент на этапе промежуточной аттестации предоставляет преподавателю дневник, характеристику и отчет.

Примерная структура отчета о практике:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть отчета.
- Заключение (Выводы и предложения).
- Список использованных источников.
- Приложения.

### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

#### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с

		возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду.
--	--	---

#### **4.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики**

- 1) Операционная система типа Windows;
- 2) Интернет-браузеры;
- 3) MicrosoftOffice;
- 4) Mozilla Firefox; Свободная лицензия Mozilla Public License v 2.0;
- 5) LibreOffice; Свободная лицензия Mozilla Public License v 2.0;
- 6) FreeBasic 0.90.1; Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно;
- 7) FAR Manager, Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно;
- 8) Справочно-правовая система;
- 9) 7zip 9.20, Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно.

#### **4.3 Информационное обеспечение практики**

##### **4.3.1. Основные печатные и электронные издания:**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; Под ред.: Боровков М.Ф. – 6-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2023. – 476 с. – ISBN 978-5-507-47001-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>.

##### **4.3.2. Дополнительные источники:**

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения: лабораторный практикум / И.А. Лыкасова [и др.]. – СПб.: Лань, 2022. – 304 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> – Режим доступа: ЭБС «Лань». - ISBN 978-5-8114-1812-1.– Текст : электронный.

2 Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учеб. пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – СПб.: Лань, 2022. – 576 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211799> – Режим доступа: ЭБС «Лань».– ISBN 978-5-8114-1795-7.– Текст : электронный.

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, А.С. Мижевикина [и др.]. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021. – 304 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/169815> - Режим доступа: ЭБС «Лань». - ISBN 978-5-8114-7968-9. – Текст: электронный.

4 Пронин, В.В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие для СПО / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, У.И. Кундрюкова. – СПб.: Лань, 2021. – 188 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179004> – Режим доступа : ЭБС «Лань» : по подписке. - ISBN 978-5-8114-7690-9.

##### **4.3.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:**

1. АгроСервер.ру: российский агропромышленный сервер. – <http://www.agroserver.ru/>
2. Все ГОСТы. – <http://vsegost.com/>
3. Каталог всех действующих в РФ ГОСТов. – <http://www.gostbaza.ru/>
4. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария онлайн библиотека.
5. <http://www.farmer.ru> ФЕРМЕР.RU – главный фермерский портал.
6. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
7. <http://www.webptseprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о Птицеводстве.
8. <http://zoogigiena.ru> Ветеринарная гигиена.

9. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
10. АГРОС: база данных: сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
11. Гарант: справочно-правовая система: сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
12. Киберленинка: научная электронная библиотека: сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
13. Консорциум Кодекс: справочно-правовая система: сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенции	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать правильную последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - использовать различные источники, включая электронные; - осуществлять эффективный поиск необходимой информации и ее использование для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - обосновывать выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт: - решения ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций; - анализа инноваций в области ветеринарии и животноводства; - организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике
ПК 1.1. Контроль	Обучающемуся необходимо знать:	- наблюдение и

<p>санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов</p>	<p>- методики проведения зоогигиенической оценки территории животноводческого предприятия, санитарно-биологические требования (нормативы СЗЗ, санитарных и противопожарных разрывов, габаритов, зоогигиенической и экологической безвредности строительных материалов) при проектировании животноводческих объектов;</p> <p>- ветеринарно-санитарные требования и методики расчетов систем воздухообмена, освещенности и навозохранения.</p> <p>- методики оценки воздушной среды, почвы, кормов и воды (ГОСТы и нормативные значения), правила применения приборов и оборудования) приобрести практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения ветеринарно-санитарной оценки территории предприятий;</li> <li>- проведения зоогигиенической оценки содержания животных (систем, способов, технологий);</li> <li>- проведения зоогигиенической оценки воздушной среды (микrokлимата) с использованием приборов, устройств и проведением расчетов;</li> <li>- проведения санитарно-гигиенической оценки воды, почвы и доброкачественности кормов;</li> <li>- проведение зоогигиенической оценки и расчетов воздухообмена (вентиляции, теплового баланса) и освещенности в животноводческом помещении;</li> <li>- проведение зоогигиенической оценки системы навозоудаления и расчеты разных типов навозохранилищ на предприятии;</li> <li>- участия в разработке и выполнении зоогигиенических, профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий по оптимизации условий содержания животных с целью получения качественной животноводческой продукции</li> </ul>	<p>оценка действий на учебной практике;</p> <p>- оценка выполненных работ на практике</p>
<p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных</p>	<p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты в области ветеринарии по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> </ul> <p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить ветеринарные мероприятия направленные на предупреждения возникновения заболеваний животных различной этиологии (организация ВСЭ).</li> </ul> <p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести практический опыт проведения мероприятий, направленных на предупреждение распространения заболеваний животных (проведение ВСЭ)</p>	<p>- наблюдение и оценка действий на учебной практике;</p> <p>- оценка выполненных работ на практике</p>
<p>ПК 1.3. Проведение</p>	<p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен знать:</p>	<p>- наблюдение и оценка</p>



ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	<p>- особенности проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств (мясокомбинатов, молокоперерабатывающих предприятий и т.п., рынков);</p> <p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь использовать средства индивидуальной защиты и руководствоваться правилами ТБ при проведении исследований в области ВСЭ;</p> <p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести практический опыт организации и проведения ВСЭ различных видов животноводческой и растениеводческой продукции</p>	действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике
--	--	---

Контроль и оценка результатов прохождения практики осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

### 5.1. Текущий контроль

Формы текущего контроля: контроль посещаемости практики; наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), контроль за ведением дневника практики, контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### 5.2. Методика проведения промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации по учебной практике - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

### 5.3. Перечень вопросов (задач, заданий) к промежуточной аттестации

1. Что такое предубойная подготовка животных?
2. В каких случаях животных направляют в карантинное отделение?
3. Каких животных помещают в изолятор?
4. Какие требования к устройству изолятора?
5. Для чего предназначена санитарная бойня?
6. Каких животных убивают на санитарной бойне?
7. Каков порядок приема убойных животных?
8. Какие сопроводительные документы выписывают на партию животных, направляемых на убой?
9. Как организуют ветеринарно-санитарное обслуживание животных на скотобазе?
10. При каких болезнях и состояниях запрещается убой животных на мясо?
11. Каков порядок убоя животных при обнаружении инфекционных болезней?
12. Какие мероприятия проводятся на мясокомбинатах и бойнях при обнаружении инфекционных болезней животных?
13. Какие существуют способы оглушения и убоя животных?
14. Какое количество крови получают от туши у разных видов животных?

15. Назовите технологические операции при разделке туш крупного рогатого скота.
16. Что такое туалет туши?
17. Какие технологические операции при разделке туш животных влияют на ветеринарно-санитарное состояние мяса?
18. Каковы особенности технологии переработки свиных туш со съемкой и без съемки шкуры?
19. Какие особенности переработки туш мелкого рогатого скота?
20. Что такое убойный выход и как его определяют?
21. Как осуществляется предубойное содержание сельскохозяйственной птицы?
22. Назовите категории упитанности сельскохозяйственной птицы согласно действующему ГОСТу.
23. Какие операции при обработке птицы влияют на ветеринарно-санитарные показатели тушек, а какие на качество обработки тушек?
24. Каковы особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы битой птицы?
25. Какова технология убоя кроликов и разделки тушек?
26. Какие методы использует ветеринарный врач при проведении экспертизы туш и органов?
27. Какими нормативными документами руководствуется ветеринарный фельдшер при решении вопроса о реализации мяса и мясных продуктов?
28. Что такое лимфатическая система организма?
29. Как устроен лимфатический узел, и какие функции он выполняет?
30. Чем отличаются лимфоузлы у разных видов животных?
31. Какой порядок и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных?
32. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов разных видов животных и птиц?
33. Как организуют рабочее место ветсанэксперта?
34. Каковы пути использования продуктов убоя животных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме?
35. Кто может проводить клеймение туш на боенских предприятиях?
36. Кто утверждает список ветеринарных специалистов по клеймению мяса и субпродуктов?
37. Какие существуют ветеринарные клейма?
38. В каких случаях ставят овальное клеймо?
39. Кто и в каких случаях ставит прямоугольное клеймо?
40. Что обозначают цифры в ветеринарном клейме?
41. Какие существуют ветеринарные штампы?
42. В каких случаях ставят ветеринарные штампы?
43. Каков порядок клеймения мяса животных?
44. Каков порядок клеймения тушек птицы?
45. Как клеймят субпродукты, шпик и жир-сырец?
46. Что включает в себя понятие «мясо»?
47. Каков морфологический состав мяса?
48. Каков химический состав мышечной ткани?
49. Каковы особенности мяса сельскохозяйственной птицы?
50. Что такое созревание мяса?
51. Какие процессы происходят в мясе при ферментации и автолизе?
52. Какие факторы влияют на скорость процесса ферментации мяса?
53. Каковы особенности созревания мяса больных и утомленных животных?
54. Как классифицируется мясо по термическому состоянию?
55. На какие отрубы разделяют туши при сортовом разрубе?

56. Какие нежелательные процессы происходят в мясе при хранении?
57. Что такое загар мяса?
58. Какова сущность процесса гниения мяса?
59. Какие органолептические и физико-химические показатели характерны для свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса?
60. Что является причиной плесневения мяса?
61. Назовите причины, вызывающие ослизнение мяса.
62. Какие причины вызывают свечение и изменение цвета мяса?
63. Что понимают под изменениями мяса, имеющими санитарное значение?
64. Почему мясо незрелых животных не допускают на пищевые цели?
65. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса при загаре, гниении, плесневении и ослизнении?
66. В каких случаях ветеринарному врачу необходимо определять видовую принадлежность мяса?
67. По каким показателям можно определить видовую принадлежность туш при внешнем осмотре?
68. Как отличить тушку кролика от тушки кошки?
69. Как отличить тушу крупного рогатого скота от туши лошади?
70. Как отличить тушу собаки от туши овцы?
71. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса?
72. Как определить видовую принадлежность внутренних органов?
73. По каким органолептическим и физико-химическим показателям жира можно установить видовую принадлежность мяса?
74. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?
75. При каких инфекционных болезнях запрещается убой животных на мясо?
76. Какие методы диагностики инфекционных болезней используют при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных?
77. Как проводится предубойная диагностика инфекционных болезней на боенских предприятиях?
78. Как проводится послеубойная диагностика инфекционных болезней на боенских предприятиях?
79. С какой целью, с точки зрения ветеринарно-санитарной экспертизы, проводят дифференциальную диагностику инфекционных болезней?
80. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты?
81. При каких инфекционных заболеваниях проводят бактериологическое исследование и с какой целью?
82. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводят в убойно-разделочном цехе при выявлении особо опасных заболеваний животных?
83. Как классифицируют пищевые болезни?
84. Какие группы микроорганизмов являются возбудителями пищевых болезней?
85. Какова схема бактериологического исследования мяса и мясных продуктов на выявление бактерий рода *Salmonella*?
86. Какова патогенность бактерий рода *Salmonella* для животных и человека?
87. Какие виды продуктов животноводства чаще вызывают пищевые токсикоинфекции?
88. Какие условно патогенные бактерии вызывают пищевые токсикоинфекции?
89. Какие особенности течения пищевых токсикоинфекций при употреблении продуктов, обсемененных сальмонеллами и условно патогенной микрофлорой?
90. Какие особенности течения пищевых токсикозов, вызываемых стафилококками и стрептококками?

91. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса при обсеменении его сальмонеллами, условно патогенными бактериями и кокковой микрофлорой?
92. Какова профилактика пищевых токсикоинфекций по линии ветеринарной и санитарной службы?
93. Какие продукты представляют наибольшую опасность для возникновения ботулизма у человека?
94. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, обсемененных *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*?
95. Какие инвазионные болезни животных представляют опасность для человека?
96. Какие домашние и дикие животные восприимчивы к трихинеллезу?
97. Какова биология развития трихинелл?
98. Какие существуют методы диагностики трихинеллеза?
99. Правила отбора проб и техника приготовления срезов парной, остывшей, охлажденной, мороженой и соленой свинины?
100. Как отличить мышечные трихинеллы от других включений?
101. Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе?
102. Какова диагностика цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?
103. Какая ветеринарно-санитарная оценка говяжьих и свиных туш при выявлении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?
104. Как диагностируют цистицеркоз овец и оленей?
105. Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при цистицеркозе овец и оленей?
106. Диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
107. Каков химический состав молока?
108. Как происходит процесс молокообразования?
109. Чем отличается титруемая кислотность молока от активной кислотности?
110. Какие свойства основного белка молока используют в технологии изготовления молочных продуктов?
111. Что такое бактерицидная фаза?
112. В какие периоды лактации молоко нельзя выпускать в реализацию?
113. Какие пороки молока Вы знаете?
114. Какие факторы влияют на химический состав и свойства молока?
115. При каких заболеваниях молоко от больных животных подлежит пастеризации?
116. Как существуют способы обеззараживания молока больных животных?
117. Какие требования действующего ГОСТа на заготавливаемое молоко Вы знаете?
118. Какие виды кисломолочных продуктов производит молочная промышленность?
119. При помощи каких микроорганизмов получают молочнокислые продукты?
120. Назовите молочнокислые продукты, которые приготовлены под действием молочнокислого и спиртового брожения.
121. Какова технология приготовления сливочного масла?
122. Как проводят ветеринарно-санитарную экспертизу сливочного масла?
123. В каком виде масла должно быть наибольшее содержание жира?
124. Какие виды сыров выпускает отечественная промышленность?
125. Как определить доброкачественность сыра?
126. Какова технология приготовления творога?
127. Примеси каких продуктов не допускаются в сметане?
128. Яйца каких видов птиц относят к пищевым?
129. Что можно определить по состоянию пути?
130. Что такое индекс белка и индекс желтка?
131. Чем отличаются диетические яйца от столовых?
132. Источником каких заболеваний могут служить яйца?

133. Какие яйца являются нетоварными?
134. Что относится к пищевым неполноценным яйцам?
135. Как используют утиные и гусиные яйца?
136. При каких пороках яйца подвергают утилизации?
137. Что такое меланж и какова его ветеринарно-санитарная экспертиза?
138. По каким показателям проводят исследование яичного порошка?
139. Какие растительные продукты не допускаются к продаже на продовольственном рынке?
140. Какие требования предъявляют при проведении органолептических исследований растительных продуктов на продовольственном рынке?
141. При каких заболеваниях картофель в реализацию не выпускают?
142. Какие болезни моркови являются недопустимыми при реализации на продовольственном рынке?
143. Какие органолептические признаки характерны для доброкачественных листовых овощей?
144. Какова санитарная экспертиза бахчевых овощей?
145. Какие болезни и вредители плодов вызывают браковку фруктов?
146. Какие требования предъявляются к сушеным грибам?
147. Как проводят санитарную экспертизу мороженых растительных продуктов?
148. Как осуществляют санитарную экспертизу бобовых?

#### **5.4. Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации**

Оценка «5» (отлично) предполагает, что студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный. Студент освоил компетенции.

Оценка «4» (хорошо) предполагает, что студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа. Компетенции освоены.

Оценка «3» (удовлетворительно) предполагает, что студент понимает основное содержание программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен. Компетенции освоены не в полном объеме.

Оценка «2» (неудовлетворительно) предполагает, что студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки. Компетенции не освоены.

## **6. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации вуз согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места

в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.