

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
Д.М. Максимович



«14» мая 2020 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения
потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины
**ФТД.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ
И ТОКСИКОЗАХ**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность программы – **Диагностика, лечение и профилактика болезней
животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очно -заочная**

Троицк
2020

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 974 от 22 сентября 2017 г. Рабочая программа предназначена для подготовки специалиста, по специальности 36.05.01 Ветеринария. Направленность программы – Диагностика, лечение и профилактика болезней животных

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бурмистрова О.М.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

«14» мая 2020 г. (протокол №8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров,
доктор ветеринарных наук, профессор

И.А. Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«14» мая 2020 г. (протокол №9).

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины,
кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1.	Содержание дисциплины	6
4.2.	Содержание лекций	9
4.3.	Содержание лабораторных занятий	9
4.4.	Содержание практических занятий	9
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	9
4.5.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	9
4.5.2	Содержание самостоятельной работы обучающихся	10
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	11
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	45

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебный, экспертно-контрольный.

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний по ветеринарно-санитарному контролю при токсикоинфекциях и токсикозах и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; овладеть практическими навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» относится к факультативам основной профессиональной образовательной программы специалитета.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 5 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	10
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	6
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	2
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	2
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	62
Контроль	зачет
Итого	72

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки							
1.1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,3			0,15	4	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	4,3		1	0,14	5	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,3		1	0,14	4	х
1.4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,2			0,15	4	х
1.5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	5,3	2		0,14	5	х
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5,3			0,14	4	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты							
2.1	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,3			0,15	5	х
2.2	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,3	2		0,14	5	х

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцопродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.							
3.1	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	5,3			0,14	4	х
3.2	Ветеринарно-санитарный контроль яйцопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5,3	2		0,14	5	х
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	3,2			0,15	4	х
3.4	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,3			0,14	5	х
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,3			0,14	4	х
3.6	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,3			0,14	4	х
	Итого	72	6	2	2	62	-

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса

Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация колбас. Особенности ветеринарно-санитарного контроля колбас в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество колбас в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество колбас в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость колбас.

Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация мясных баночных консервов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мясных баночных консервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мясных баночных консервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мясных баночных консервов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мясных баночных консервов.

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы и рыбопродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы и рыбопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы и рыбопродуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты

Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока.

Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки

Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц.

Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яйцепродуктов. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яйцепродуктов.

Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент плодов и овощей. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля плодов и овощей. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки продуктов переработки плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки плодов и овощей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2 Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов
1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2
2.	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	2
3.	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2
Итого		6

4.3 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов
1.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	2
Итого		2

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	12
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	14
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	20
Подготовка к промежуточной аттестации (зачету)	6
Итого	62

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	4
2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	5
3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	4
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	4
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	5
6.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	4
7.	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах.	5
8.	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	5
9.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	4
10.	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5
11.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	4
12.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	5
13.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	4
14.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4
	Итого	62

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01165.pdf>

5.2 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01166.pdf>.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Кожевникова, О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Н. Кожевникова, Е.Н. Стаценко. - Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 196 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459065>.

2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева и др. ; науч. ред. В.Н. Калаев. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 317 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028>.

3. Санитарная микробиология : учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. – Ставрополь : Агрус, 2014. – 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>

Дополнительная:

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Электронный ресурс] / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нурғалиев [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 59 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/122936>

2. Тимакова, Т. К. Микробиология [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т. К. Тимакова. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2016. — 78 с. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/131375>

3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник [Электронный ресурс]: / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01165.pdf>

9.2 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01166.pdf>.

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
 2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
 3. «Сельхозтехника»
 4. «КонсультантПлюс»
 5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus
- Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплинам.

1. Программное обеспечение общего назначения

- 1.1 Операционная система Microsoft Windows
- 1.2 Офисный пакет Microsoft Office
- 1.3 Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0
- 1.4 Антивирус Kaspersky Endpoint Security

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебные аудитории № VII, №259, № 255 оснащенные оборудованием и техническими средствами для обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)
- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»;
- визкозиметр «Соматос-мини»
- центрифуга СМ-6М
- нитрат-тестер «Морион»;
- аппарат Чижова АПС;
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	16
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	17
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	17
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	18
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	18
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	18
4.1.2. Тестирование.....	20
4.1.3. Собеседование.....	22
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	25
4.2.1. Зачет.....	25

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 -У.1)	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 -У.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(ФТД.03, ПК-5 - 3.1)	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих продвинутой этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01165.pdf>

2 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная/ О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01166.pdf>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Бурмистрова, О.М. «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная/ О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01166.pdf>

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Тема 1. Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через мясные продукты?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через колбасные изделия?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через колбасные изделия.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через колбасные изделия.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через колбасные изделия?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>

2.	<p>Тема 2. Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через мясные баночные консервы?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через мясные баночные консервы?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через мясные баночные консервы.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через мясные баночные консервы.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через мясные баночные консервы?</p> <p>6.В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
----	--	---

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>При обнаружении в продуктах убоя Clostridium botulinum</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>в) внутренние органы и туши утилизируют;</p> <p>г) внутренние органы и туши уничтожают.</p>	<p>ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2.	<p>К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят</p> <p>1) скисание продукта</p> <p>2) замерзание содержимого</p> <p>3) нарушение режима стерилизации</p> <p>4) негерметичная укупорка банки</p>	
3.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия</p> <p>б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба</p> <p>в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы.</p>	
4.	<p>В лабораторию для бактериологического анализа направляют:</p> <p>а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфоузлы туши, селезенку, печень, почку, сердце;</p> <p>б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, сердце, селезенку, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость</p> <p>в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг;</p> <p>г) две пробы мышц от передней и задней конечности</p>	

	сти, селезенку, почку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, легкое.	
5.	<p>При обнаружении сальмонелл в мясе и внутренних органах</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>б) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы перерабатывают на мясные баночные консервы, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба.</p>	
6.	<p>Клинически картина ботулизма у животных характеризуется</p> <p>а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением</p> <p>б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков;</p> <p>в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа;</p> <p>г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением;</p>	
7.	<p>К инфекционным болезням живой рыбы относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) краснуху, септицемию, описторхоз 2) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз 3) краснуху, фурункулез, септицемию 4) сапролегниоз, фурункулез, скребни 	
8.	<p>В мясных баночных консервах допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наличие не более 10 бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта; 2) наличие листерий в 1г продукта; 3) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта; <p>наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.</p>	
9.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах:</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы и туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы утилизируют, а туши утилизируют или обезвреживают проваркой, перерабаты-</p>	

	вают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;	
10.	Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность: а) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл; б) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; в) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл; г) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл.	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очно-заочная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2020. – 21 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2867> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01165.pdf>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки	
	1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. Перечислите методы определения токсикоинфекций мяса 3. Перечислите методы определения токсикозов мяса. 4. Опишите какие биохимические показатели определяют при исследовании мяса вынужденно убитых животных. 5. Перечислите способы обезвреживания мяса . 6. Перечислите какие органы и ткани обирают от туши животного	ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает

	<p>для бактериологического исследования.</p> <p>7. Приведите схему бактериологического исследования мяса при исследовании на токсикоинфекции.</p> <p>8. Дайте понятие пищевым токсикоинфекциям.</p> <p>9. Дайте понятие пищевым токсикоозам.</p> <p>10. Опишите правила отбора проб колбасных изделий для бактериологического исследования.</p> <p>11. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>12. Перечислите какие показатели определяют при исследовании содержимого мясных баночных консервов на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>13. Перечислите требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов.</p> <p>14. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля мясных баночных консервов Назовите в каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации.</p> <p>15. Опишите правила отбора проб рыбы для экспертизы на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>16. Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p>	<p>требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2	<p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикоозах, передающихся через молоко и молочные продукты</p>	
	<p>1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании молока на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>2. Опишите в чем суть метода определения группы чистоты молока.</p> <p>3. Опишите в чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока.</p> <p>4. Опишите в чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока.</p> <p>5. Перечислите в каких случаях творог подлежит исследованию на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>6. Перечислите какие показатели определяются при бактериологических исследованиях творога.</p> <p>7. Опишите в каких случаях творог не допускают к реализации.</p> <p>8. Перечислите в каких случаях масло коровье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>9. Перечислите какие показатели определяются при бактериологических исследованиях масла коровьего.</p> <p>10. Перечислите в каких случаях масло коровье не допускается к реализации?</p> <p>11. Перечислите в каких случаях масло коровье подлежит технической утилизации.</p>	<p>ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>

3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании пищевых яиц на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 2. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 3. Дайте краткую характеристику какое яйцо относится к пищевому неполноценному. 4. Перечислите какие показатели определяют при овоскопировании яиц. 5. Опишите как отбирают пробы яйцепродуктов для исследования на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 6. Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях свежей плодоовощной продукции на на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 7. Дайте краткую характеристику болезням свежей плодоовощной продукции. 8. Перечислите какие методы используют при исследованиях продуктов переработки плодоовощной продукции на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 	<p>ИД-1.ПК-5</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.
-----------------------------------	---

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачёт

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено», или «не зачтено».

Зачет проводится в форме опроса по вопросам, заданным преподавателем. Перечень вопросов для зачета утверждается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой. Зачет проводится в период зачетной сессии, предусмотренной учебным планом. Зачет начинается в указанное в расписании время и проводится в отведенной для этого аудитории, указанной в расписании.

Аттестационное испытание по дисциплине в форме зачета обучающиеся проходят в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, форма испытания, время и место проведения консультации, ФИО преподавателя. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Вопросы к зачету составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала сессии.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Оценка за зачет выставляется преподавателем в зачетно-экзаменационную ведомость в сроки, установленные расписанием зачетов. Оценка в зачетную книжку выставляется в день аттестационного испытания. Для проведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате зачетно-экзаменационные ведомости. После окончания зачета преподаватель в тот же день сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой и непрограммируемыми калькуляторами. Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут. При подготовке к устному зачету обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Обучающийся, испытывавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на дополнительные вопросы с соответствующим продлением времени на подготовку.

Если обучающийся явился на зачет, и, отказался от прохождения аттестации в связи с

неподготовленностью, то в аттестационной ведомости ему выставляется оценка «не зачтено».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования, преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются приказом ректора Университета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать зачеты в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Критерии оценки ответа обучающегося, а также форма его проведения доводятся до сведения обучающихся до начала зачета. Результат зачета объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Перечень вопросов к зачету

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Механизм патогенеза действия протейного токсина.	ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их
2.	Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при пищевых токсикоинфекциях.	
3.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии.	
4.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
5.	Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.	
6.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
7.		
8.		
9.		

<p>10. 11. 12. 13. 14. 15.</p>	<p>Классификация пищевых токсикоинфекций. Классификация пищевых токсикозов. Ветеринарно-санитарный контроль рыбных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.</p>	<p>проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
<p>16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46.</p>	<p>Пищевая токсикоинфекция протейной этиологии. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода протей, устойчивость, их типизация. Факторы передачи инфекционного агента протей Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии. Морфологические и культуральные свойства бацилл, устойчивость, их типизация. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при условно-патогенной микрофлоре. Клинические признаки при данной токсикоинфекции. Механизм патогенеза действия эширихиозного токсина. Вопросы профилактики и диагностики при эширихиозной токсикоинфекции. Механизм патогенеза действия токсина ботулизма. Вопросы профилактики и диагностики при ботулизме. 25. Пищевой токсикоз кокковой этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль яиц и яйцепродуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарный контроль консервированной плодово-овощной продукции при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Клинические признаки при токсикоинфекциях. Вопросы профилактики и диагностики при сальмонеллезной токсикоинфекции. Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Aspergillus</i>. Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Penicillum</i>. Характеристика микотоксикозов. Характеристика пищевых токсикоинфекций. Характеристика пищевых токсикозов. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода сальмонелл, устойчивость, их типизация. Пищевой токсикоз – ботулизм. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях эширихиозной этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пище-</p>	

47.	вых токсикоинфекциях протейной этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме.	
48.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии.	
49.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при	
50.	условно-патогенной микрофлоре. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при токсикоинфекциях вызываемых бактериями рода клостридий. Дифференциация бактерий группы кишечной палочки от сальмонелл. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Пищевая токсикоинфекция эширихиозной этиологии. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода эширихий, устойчивость, их типизация.	
51.	Факторы передачи инфекционного агента эширихиоза.	
52.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
53.	Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.	
54.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии.	
55.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
56.	Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.	
57.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
58.	Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки.	
59.	Биохимическая типизация сальмонелл.	
60.	Случаи при которых проводят бактериологическое исследование мяса.	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся отлично знает теоретические основы функционирования экономики в целом и биотехнологической отрасли в частности; - при ответе на вопросы зачета показывает знания современной законодательной базы работы предприятий биотехнологического производства; - показывает знание основных понятий тем, грамотно пользуется экономической терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует: умения анализировать экономическую ситуацию в стране, отрасли, предприятии; применять знание отраслевой экономики в профессиональной деятельности; умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами из жизненной ситуации и будущей профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Незначтено	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - не знает основных экономических законов, понятий, формул; - не владеет современными знаниями в правовой сфере работы биотехнологического производства; - не может продемонстрировать применение экономических законов на примерах из жизненных ситуаций; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) баранины; 2) говядины; 3) свинины. 4) любого вида мяса. 	<p>ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2.	<p>Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5,7-6,0; 2) 6,0-6,2; 3) 6,2-6,5; 4) 6,5 и более. 	
3.	<p>Содержание амино-аммиачного азота в свежем мясе здорового животного (по Софронову) составляет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) до 0,83 мг в 10 см³ вытяжки; 2) до 1,26 мг в 10 см³ вытяжки; 3) до 1,63 мг в 10 см³ вытяжки; 4) до 2,12 мг в 10 см³ вытяжки. 	
4.	<p>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) степени обескровливания; 2) категории упитанности; 3) возраста животного; 	

	4) пола животного.	
5.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений; 2) очищают от плесени и направляют на промпереработку; 3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку; 4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью. 	
6.	<p>Бактериологическое исследование мяса проводится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в любом случае при убое больного животного; 2) при вынужденном убое животного; 3) при убое животного, положительно реагирующего на туберкулез или бруцеллез; 4) в случае, если лошадь перед убоем не исследовалась на сап. 	
7.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зачищают, проводят пробу варкой и, в зависимости от ее результатов, проводят окончательную товароведную оценку продукта; 2) зачищают и немедленно реализуют; 3) направляют на промпереработку; 4) утилизируют. 	
8.	<p>Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) стафилококки, стрептококки; б) бактерии рода Протей; в) сальмонеллы; г) кишечная палочка. 	
9.	<p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии</p> <ol style="list-style-type: none"> а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; г) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета. 	
10.	<p>Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для</p> <ol style="list-style-type: none"> а) серологической типизации сальмонелл; б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл в) биохимической типизации сальмонелл; г) морфологической типизации сальмонелл. 	
11.	<p>При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <ol style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные 	

	<p>баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;</p> <p>в) туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) туши и внутренние органы утилизируют.</p>	
12.	<p>В лабораторию для бактериологического исследования направляют:</p> <p>а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>г) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p>	
13.	<p>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <p>а) бактерии группы кишечной палочки;</p> <p>б) стафилококки;</p> <p>в) сальмонеллы;</p> <p>г) микроскопические плесневые грибки.</p>	
14.	<p>На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде</p> <p>а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями;</p> <p>б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний;</p> <p>в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском;</p> <p>г) шороховатых крупных колоний черного цвета.</p>	
15.	<p>Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки заключаются в способности</p> <p>а) разлагать лактозу;</p> <p>б) разжижать желатин;</p> <p>в) изменять цвет бульона Штерна;</p> <p>г) изменять цвет среды Биттера.</p>	
16.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия</p> <p>б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба</p> <p>в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы.</p>	

17.	<p>Пищевые токсикоинфекции вызывают</p> <ul style="list-style-type: none"> а) токсигенные грибки б) сальмонеллы в) стрептококки; г) <i>Cl. Botulinum</i>. 	
18.	<p>Пищевые токсикозы - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами в) отравления не бактериальной этиологии; г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами. 	
19.	<p>Бактериологическое исследование мяса не проводят</p> <ul style="list-style-type: none"> а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания; б) при вынужденном убое животных; в) при отравлениях животных; г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап. 	
20.	<p>Бактерии рода <i>Протея</i> способны ферментировать</p> <ul style="list-style-type: none"> а) лактозу; б) мочевины; в) глюкозу; г) липиды. 	
21.	<p>Клинически картина ботулизма у животных характеризуется</p> <ul style="list-style-type: none"> а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков; в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа; г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением; 	
22.	<p>Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) МПА; б) МПБ; в) Эндо; г) бульон Штерна. 	
23.	<p>Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это: а)</p> <ul style="list-style-type: none"> а) сальмонеллы; б) стафилококки; в) <i>Cl. botulinum</i>; г) <i>Bacillus cereus</i>. 	
24.	<p>Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности</p> <ul style="list-style-type: none"> а) образовывать сероводород; б) разлагать лактозу; 	

	<ul style="list-style-type: none"> в) разлагать мочевины; г) разлагать глюкозу с образованием газа 	
25	<p>Патологоанатомические изменения при сальмонеллезе:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения; б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения; в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит; г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, нефрит. 	
26	<p>Бактериологическому анализу подлежит мясо</p> <ul style="list-style-type: none"> а) только свежее; б) свежее или сомнительной свежести; в) любой степени свежести; г) любой степени свежести, полученное при убое больного животного. 	
27.	<p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; г) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений. 	
28.	<p>Пищевые токсикозы - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности; б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами; в) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами; г) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами; 	
29.	<p>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) стафилококки, стрептококки; б) сальмонеллы; в) бактерии группы кишечной палочки; г) микроскопические грибы. 	
30.	<p>Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это: а)</p> <ul style="list-style-type: none"> а) <i>Bacillus cereus</i>; б) <i>Proteus vulgaris</i>; в) <i>Clostridium botulinum</i>; г) <i>Bacillus anthracis</i>. 	

31.	<p>Патологоанатомические изменения при колибактериозе:</p> <p>а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения</p> <p>б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения;</p> <p>в) катарально-геморрагический гастроэнтерит, геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит;</p> <p>г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.</p>	
32.	<p>В лабораторию для бактериологического анализа направляют</p> <p>а) селезенку, сердце, печень, почку, головной мозг;</p> <p>б) селезенку, сердце и часть легкого;</p> <p>в) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем,</p> <p>г) селезенку, сердце, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем, головной мозг.</p>	
33.	<p>Пищевые токсикоинфекции не вызывают</p> <p>а) условно-патогенная микрофлора</p> <p>б) сальмонеллы</p> <p>в) кишечная палочка;</p> <p>г) токсигенные микроскопические грибы.</p>	
34.	<p>Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии:</p> <p>а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит;</p> <p>б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, некрозы в печени, признаки истощения;</p> <p>в) некрозы в легких, печени и почках, признаки истощения;</p> <p>г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.</p>	
35.	<p>Пищевые токсикоинфекции - это:</p> <p>а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином;</p> <p>б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами;</p> <p>в) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином;</p> <p>г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.</p>	
36.	<p>Для биохимической типизации сальмонелл используют:</p> <p>а) среду Эндо;</p> <p>б) МПА;</p> <p>в) МПБ;</p> <p>г) поливалентную агглютинирующую сыворотку.</p>	

37.	<p>На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде</p> <ul style="list-style-type: none"> а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шероховатых колоний красно-фиолетовых колоний с бахромчатыми краями. 	
38.	<p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия или проваривают; б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы перерабатывают на мясные хлеба, проваривают, а туши выпускают без ограничений; г) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений. 	
39.	<p>При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i></p> <ul style="list-style-type: none"> а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; в) внутренние органы и туши утилизируют; г) внутренние органы и туши уничтожают. 	
40.	<p>К анаэробным микроорганизмам относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) <i>Bacillus anthracis</i>; б) <i>Proteus vulgaris</i>; в) <i>Bacillus cereus</i>; г) <i>Clostridium botulinum</i>. 	
41.	<p>В лабораторию для бактериологического анализа направляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфоузлы туши, селезенку, печень, почку, сердце; б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, сердце, селезенку, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг; г) две пробы мышц от передней и задней конечности, селезенку, почку, сердце, долю печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, легкое. 	
42.	<p>При обнаружении сальмонелл в мясе и внутренних органах</p>	

	<p>а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>б) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные колбасные изделия или проваривают;</p> <p>в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы перерабатывают на мясные баночные консервы, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба.</p>	
43.	<p>Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их:</p> <p>а) ферментативных свойствах;</p> <p>б) биохимических свойствах;</p> <p>в) морфологических свойствах;</p> <p>г) антигенных свойствах.</p>	
44.	<p>При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах:</p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы и туши проваривают или перерабатывают на колбасные изделия, мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>в) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>г) внутренние органы утилизируют, а туши утилизируют или обезвреживают проваркой, перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p>	
45.	<p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии:</p> <p>а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;</p> <p>б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;</p> <p>в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;</p> <p>г) шероховатые, серо-зеленого цвета, с металлическим отблеском.</p>	
46.	<p>Биохимические свойства сальмонелл заключаются в способности:</p> <p>а) образовывать сероводород;</p> <p>б) разлагать лактозу;</p> <p>в) разлагать мочевины;</p> <p>г) образовывать углекислый газ.</p>	

47.	Посев на МПА из прогретого бульона проводят для: а) выделения аэробной микрофлоры; б) выделения анаэробной микрофлоры; в) выделения споровой микрофлоры; г) выделения бактерий группы кишечной палочки.	
48.	Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы: а) стафилококки, стрептококки; б) бактерии рода Протей; в) сальмонеллы; г) кишечная палочка.	
49.	Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для а) серологической типизации сальмонелл; б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл в) биохимической типизации сальмонелл; г) морфологической типизации сальмонелл.	
50.	В лабораторию для бактериологического исследования направляют: а) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость; б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость; в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость; г) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.	
51.	На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями; б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний; в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском; г) шороховатых крупных колоний черного цвета.	
52.	При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба в) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; г) внутренние органы и туши перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы.	

53.	<p>Пищевые токсикозы - это:</p> <p>а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином</p> <p>б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами</p> <p>в) отравления не бактериальной этиологии;</p> <p>г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.</p>	
54.	<p>Бактерии рода Протея способны ферментировать</p> <p>а) лактозу;</p> <p>б) мочевины;</p> <p>в) глюкозу;</p> <p>г) липиды.</p>	
55.	<p>Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду:</p> <p>а) МПА;</p> <p>б) МПБ;</p> <p>в) Эндо;</p> <p>г) бульон Штерна.</p>	
56.	<p>56. Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности</p> <p>а) образовывать сероводород;</p> <p>б) разлагать лактозу;</p> <p>в) разлагать мочевины;</p> <p>г) разлагать глюкозу с образованием газа.</p>	
57.	<p>Бактериологическому анализу подлежит мясо</p> <p>а) только свежее;</p> <p>б) свежее или сомнительной свежести;</p> <p>в) любой степени свежести;</p> <p>г) любой степени свежести, полученное при убойе больного животного.</p>	
58.	<p>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <p>а) стафилококки, стрептококки;</p> <p>б) сальмонеллы;</p> <p>в) бактерии группы кишечной палочки;</p> <p>г) микроскопические грибы.</p>	
59.	<p>Патологоанатомические изменения при колибактериозе:</p> <p>а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфаденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения</p> <p>б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения;</p> <p>в) катарально-геморрагический гастроэнтерит, геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит;</p> <p>г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.</p>	
60.	<p>На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде</p> <p>а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями;</p>	

	<p>б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний;</p> <p>в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском;</p> <p>г) шероховатых колоний красно-фиолетовых колоний с бахромчатыми краями.</p>	
61.	<p>При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i></p> <p>а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>б) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;</p> <p>в) внутренние органы и туши утилизируют;</p> <p>г) внутренние органы и туши уничтожают.</p>	
62.	<p>Клинически картина ботулизма у животных характеризуется</p> <p>а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением</p> <p>б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков;</p> <p>в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа;</p> <p>г) высокой температурой, профузным поносом; возбуждением</p>	
63.	<p>Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их:</p> <p>а) ферментативных свойствах;</p> <p>б) биохимических свойствах;</p> <p>в) морфологических свойствах;</p> <p>г) антигенных свойствах.</p>	
64.	<p>Посев на МПА из прогретого бульона проводят для:</p> <p>а) выделения аэробной микрофлоры;</p> <p>б) выделения анаэробной микрофлоры;</p> <p>в) выделения споровой микрофлоры;</p> <p>г) выделения бактерий группы кишечной палочки.</p>	
65	<p>Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии:</p> <p>а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит;</p> <p>б) катарально-геморрагический гастроэнтерит, некрозы в печени, признаки истощения;</p> <p>в) некрозы в легких, печени и почках, признаки истощения;</p> <p>г) катарально-геморрагический гастроэнтерит, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефрит.</p>	
66.	<p>Бактериологическое исследование мяса не проводят</p> <p>а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания;</p> <p>б) при вынужденном убое животных;</p>	

	<p>в) при отравлениях животных;</p> <p>г) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.</p>	
67.	<p>Пищевые токсикоинфекции - это:</p> <p>а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином;</p> <p>б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами;</p> <p>в) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином;</p> <p>г) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.</p>	
68.	<p>Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) физический бомбаж; 2) химический бомбаж; 3) герметический легковес; 4) подтёк. 	
69.	<p>Наличие листерий не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в 1 г колбасного изделия; 2) в 10 г колбасного изделия; 3) в 15 г колбасного изделия; 4) в 25 г колбасного изделия. 	
70.	<p>Наличие золотистого стафилококка не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в 25 г колбасного изделия; 2) в 10 г колбасного изделия; 3) в 1 г колбасного изделия; 4) в 0,01 г колбасного изделия. 	
71.	<p>Наличие сальмонелл не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в 0,01 г колбасного изделия; 2) в 0,1 г колбасного изделия; 3) в 1 г колбасного изделия; 4) в 25 г колбасного изделия. 	
72.	<p>КМАФАнМ в 1 г продукта регламентировано для:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сырокопченых колбас; 2) вареных, полукопчных, варено-копчных колбас; 3) всех видов колбасных изделий; 4) мясных хлебов. 	
73.	<p>Наличие сульфитредуцирующих клостридий не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в 1 г колбасного изделия; 2) в 0,1 г колбасного изделия; 3) в 0,01 г колбасного изделия; 4) в 0,001 г колбасного изделия. 	
74.	<p>В сырокопченых колбасах НД нормируется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовая доля крахмала; 2) остаточная активность кислой фосфатазы; 3) КМАФАнМ в 1 г продукта; 4) наличие листерий в 25 г продукта. 	
75.	<p>В мясных баночных консервах допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4) наличие не более 10 бактерий группы кишечной 	

	<p>палочки в 1 г продукта;</p> <p>5) наличие листерий в 1г продукта;</p> <p>6) наличие не более 11 клеток <i>B.subtilis</i> в 1 г продукта;</p> <p>7) наличие не более 10 клеток <i>Cl.botulinum</i> в 1 г продукта.</p>	
76.	<p>Наличие бактерий группы кишечной палочки не допускается:</p> <p>1) в 0,1г колбасного изделия;</p> <p>2) в 1г колбасного изделия;</p> <p>3) в 10г колбасного изделия;</p> <p>4) в 25г колбасного изделия.</p>	
77.	<p>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</p> <p>а) сорта;</p> <p>б) группы;</p> <p>в) подклассы;</p> <p>г) классы.</p>	
78.	<p>Молоко третьего класса имеет бактериальную обсемененность:</p> <p>а) более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>б) более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>в) более 1000 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>г) более 4000 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</p>	
79.	<p>Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:</p> <p>а) амилазной;</p> <p>б) фосфатазной;</p> <p>в) редуктазной;</p> <p>г) липазной.</p>	
80.	<p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется</p> <p>а) метиленовый синий;</p> <p>б) фуксин;</p> <p>в) генцианвиолет;</p> <p>г) нейтральный красный.</p>	
81.	<p>В молоке 1 класса содержится микробов:</p> <p>1) до 20 тыс./мл;</p> <p>2) до 50 тыс./мл;</p> <p>3) до 100 тыс./мл;</p> <p>4) до 200 тыс./мл.</p>	
82.	<p>Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность:</p> <p>а) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>б) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>в) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл;</p> <p>г) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл.</p>	
83.	<p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется</p> <p>а) формалин;</p> <p>б) сычужный фермент;</p>	

	<p>в) фенолфталеин; г) резазурин.</p>	
84.	<p>К инфекционным болезням живой рыбы относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) краснуху, септицемию, описторхоз 6) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз 7) краснуху, фурункулез, септицемию 8) сапролегниоз, фурункулез, скребни 	
85.	<p>Указать пищевую добавку, предназначенную для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пищевой краситель 2) пищевой уплотнитель 3) консервант. 4) гербицид 	
86.	<p>Альготоксины - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) токсины сине-зелёных водорослей, обитающих во внутренних пресноводных водоемах 2) токсины содержащиеся в органах воспроизводства рыб (икре и молоках) 3) токсины, вырабатываемые кожными железами или отдельными клетками некоторых видов рыб (каменных окуней, мурен и др.) 4) красители 	
87.	<p>К токсинам рыб не относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ихтиотоксины 2) ихтиокринотоксины 3) альготоксины 4) фитотоксины. 	
88.	<p>Предельно допустимая концентрация (ПДК) - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) концентрация химических, биологических веществ, не оказывающих в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколения, не снижающая работоспособности человека, не ухудшающая его самочувствия; 2) максимальное количество вредного вещества или воздействия физического фактора, которое при ежедневном воздействии не должно вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья населения. 3) уровень качества 4) уровень воды 	
89.	<p>Стерилизацией в биотехнологии называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выделение бактерий из природного источника 2) уничтожение патогенных микроорганизмов 3) уничтожение всех микроорганизмов и их покоящихся форм 4) уничтожение спор микроорганизмов 	
90.	<p>Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре _____ °С.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 98 	

	<ul style="list-style-type: none"> 2) 100 3) 113 4) 120 	
91	<p>Парная рыба по качеству подразделяется на:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) доброкачественную, сомнительную, недоброкачественную 2) недоброкачественную, вялую, доброкачественную 3) доброкачественную, слабую, сомнительную 4) вялую, слабую, недоброкачественную 	
92	<p>К посмертным изменениям в рыбе не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) выделение слизи 2) застывание 3) автолиз 4) разложение 	
93.	<p>К пищевым неполноценным не относятся яйца со следующими дефектами:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) тек; 2) миражные; 3) мятый бок; 4) насечка. 	
94.	<p>Типизация сальмонелл с использованием сред «пестрого ряда» основана на их:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ферментативных свойствах; б) биохимических свойствах; в) морфологических свойствах; г) антигенных свойствах. 	
95.	<p>К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят</p> <ul style="list-style-type: none"> 5) скисание продукта 6) замерзание содержимого 7) нарушение режима стерилизации 8) негерметичная укупорка банки 	
96	<p>Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) аммиаком 2) фреоном 3) формальдегидом 4) сернистым ангидридом 	
97.	<p>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) пониженной относительной влажности воздуха 2) повышенной относительной влажности воздуха 3) пониженной концентрации кислорода 4) пониженной температуре 	
98.	<p>Содержание афлатоксинов в орехоплодных относится к ... показателям</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) органолептическим 2) физическим 3) безопасности 4) механическим 	
99.	<p>Для ... плесени характерно появление на плодах мягкой, водянистой, легко продавливаемой пальцем, гнилой</p>	

	<p>кожицей, слегка вдавленной и сморщенной; загнившие участки покрыты поверхностной прижатой грибницей, образующей узкую белую кайму вокруг голубого налета.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) цитрусовой 2) чёрной 3) голубой 4) зелёной 	
100	<p>К пищевым неполноценным относятся яйца со следующими дефектами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. присушка; 2. тумак; 3. большое пятно; 4. кровяное пятно. 	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «зачтено», «не зачтено», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Зачтено	70-100
не зачтено	менее 70

