

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного
происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и
ЖИВОТНЫХ**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения

магистр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>знает правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профи-лактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методы фиксации животных при проведении их клинического обследования - Техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных - общепринятые критерии и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации</p>

умеет

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;
- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра
- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Владеет навыками

в организации контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.
- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
- проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований
- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза
- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования

знает

государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;
- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов
- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных
- требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных)

умеет

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;
- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- интерпретировать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- осуществлять анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

		<p>Владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - в организации и контроля транспор-тировки животных, сырья, продукции живот-ного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов; - в контроле режимов рабочих парамет-ров всех звеньев переработки животноводче-ского сырья; в организации и контроле по-грузки и транспортировки убойных живот-ных, сырья, продукции животного и расти-тельного происхождения; в определении ви-довой принадлежности мяса животных; в про-ведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходи-мости проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной докумен-тации требованиям безопасности и необходи-мости проведения лабораторных исследований
--	--	--

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Ветеринарно-санитарная эксперти-за продуктов убоя при гельминтозах сель-скохозйственных животных опасных для человека и жи-вотных			
1.1.	Ветеринарно-санитарная эксперти-за продуктов убоя при гельминтозах	1	ПК-1.1, ПК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
2.	2 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пре-смыкающихся и бес-позвоночных животных опасных для человека			
2.1.	Ветеринарно-санитарная эксперти-за продуктов рыб, земноводных, пре-смыкающихся и бес-позвоночных живот-ных опасных для че-ловека	1	ПК-1.1, ПК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных			

3.1.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз	1	ПК-1.1, ПК-1.2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
Промежуточная аттестация				Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Ветеринарно-санитарная оценка говяжьих шкур при обнаружении в массетерах, сердце и мышцах туш более трех цистицерков на площади 40 см²

Ответ:

1. направляют на утилизацию
2. уничтожают методом сжигания
3. уничтожают путем захоронения в биотермическую яму
4. выпускают без ограничения после удаления прирези мышечной ткани

Ветеринарно-санитарная оценка туш говядины при обнаружении только в сердце двух цистицерков на площади 40 см²

Ответ:

1. выпускают без ограничений
2. используют на пищевые цели после обеззараживания
3. направляют на утилизацию
4. уничтожают путем захоронения в биотермическую яму

Для исключения цистицеркоза при осмотре головы крупного рогатого скота

Ответ:

1. делают по 1-2 продольных и 1 поперечный разрез жевательных мышц с наружной стороны
2. тщательно осматривают подчелюстные, околоушные и заглочные лимфоузлы, прощупывая и разрезая их
3. прощупывают и делают несквозной продольный разрез мышц языка
4. разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности (с каждой стороны, наружные - двумя разрезами, внутренние - одним)

Локализация личинок трихинелл в организме домашних свиней

Ответ:

1. поперечно-полосатые мышцы (скелетная мускулатура и миокард)
2. сердечная мышца (миокард)
3. поперечно-полосатая мускулатура (кроме миокарда)
4. межмышечная соединительная ткань
5. паренхиматозные органы

Локализация и морфология инвазионной личинки *Diphilobotrim latum*

Ответ:

1. Тонкие личинки белого или красноватого цвета, длиной до 1,5 см, свернутые в спираль, обнаруживаются на печени, гонадах, серозных покровах полости тела
2. Личинки величиной 0,2-0,3 мм, располагаются в подкожном слое мышц рыб семейства карповых в инкапсулированном состоянии
3. Крупные, 5-120 см, молочного цвета ремневидные личинки, локализующиеся в брюшной полости рыб
4. Молочно-белого цвета червячки длиной 1-6 см, шириной 1-3 мм, свободно лежащие во внутренних органах, в яичниках между икринками и мышцах рыб

Какой метод не используют для определения свежести рыбы

Ответ:

1. определение амино-аммиачного азота
2. определение сероводорода с подогреванием фарша
3. определение продуктов первичного распада белка в бульоне (с серноокислой медью)
4. редуцтазная проба
5. определение количества летучих жирных кислот

При аэромонозе (псевдомонозе, вирусной виремии) рыбы, если на коже имеются небольшие единичные красные пятна, отсутствует ерошение чешуи и гидремия мышц, рыбу

Ответ:

1. после получения отрицательного результата бактериологических исследований рыбу скармливают животным в вареном виде
2. реализуют без ограничения
3. утилизируют
4. направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой

Какой вид рыбы нельзя использовать для копчения и вяления без предварительного

обеззараживания замораживанием при поражении личинками описторхисов

Ответ:

1. карп
2. язь
3. лещ
4. плотва
5. щука

При аэромонозе (псевдомонозе, вирусной виремии) рыбы, если на коже имеются небольшие единичные красные пятна, отсутствует ерошение чешуи и гидремия мышц, рыбу

Ответ:

1. после получения отрицательного результата бактериологических исследований рыбу скармливают животным в вареном виде
2. реализуют без ограничения
3. утилизируют
4. направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой

Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного

Ответ:

1. в течение первых 7 дней после отела и в течение 5 дней до дня их запуска, от больных и находящихся на карантине животных
2. от больных и находящихся на карантине животных
3. в течение первых 7 дней со дня их отела и 5 дней до дня их запуска
4. в течение первых 5 дней после отела и в течение 7 дней до дня их запуска, от больных и находящихся на карантине животных

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш сельскохозяйственных животных
2. Провести послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш сельскохозяйственной птицы

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Дать анализ совершенствованию системы контроля и надзора службы ветеринарии региона при гельминтозах
2. Провести ветеринарно-санитарную оценку при цистицеркозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза эхинохозмоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести полное гельминтологическое вскрытие рыбы
2. Провести неполное гельминтологическое вскрытие рыбы

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным заданиям:

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
5. Вынужденный убой. Порядок использования мяса при инвазионных болезнях.
6. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
7. Санитарная обработка транспортных средств.
8. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
9. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
10. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
11. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
12. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
13. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
14. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
15. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
16. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
17. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
18. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
19. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
20. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
21. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
22. Послеубойная диагностика дикроцелиоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
23. Послеубойная диагностика фасциолеза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
24. Послеубойная диагностика эхинококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
25. Послеубойная диагностика токсокароза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
26. Послеубойная диагностика ценуроза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
27. Послеубойная диагностика альвеококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
29. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
30. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
31. Диагностика клонорхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
32. Диагностика псевдамфиоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
33. Диагностика метагонимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
34. Диагностика нанофиедоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
35. Диагностика анизокидоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
36. Диагностика эхинозоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
37. Диагностика меторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
38. Диагностика диоктофимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

39. Диагностика ботриоцефаллеза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
40. Послеубойная диагностика саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
41. Послеубойная диагностика токсоплазмоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
42. Послеубойная диагностика балантидиоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях пестицидами.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Составить перечень особо опасных гельминтологических заболеваний общих для человека и животных

2. Дать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при одном из заболеваний (Одного из указанных в 1 пункте)

3. Дать рекомендации по использованию или обеззараживанию продуктов убоя сельскохозяйственных животных (Одного из указанных в 1 пункте)

цистозе убойных животных.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при балантидиозе убойных животных.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе убойных животных.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя свиней

2. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя крупного рогатого скота

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарную оценку при балантидиозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию

2. Провести ветеринарно-санитарную оценку при саркоцистозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)