

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/доц. Мурзабеков А.А.
от «28 » апреля 2026 г.

_____/проф.М.И. Ужахов
от « 30 »апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1. В.ДВ.04.02 «Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства»

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,
профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

формирование у студентов углубленных теоретических знаний и практических навыков по проведению разносторонних обследований перемещающихся подконтрольных госветнадзору грузов, включающих в себя проверку и оформление документов, проверку транспортных средств, зон таможенного контроля, в зависимости от заявленного таможенного режима и особенности пропуска отдельных категорий товаров через таможенную границу.

Задачи дисциплины:

- изучение структурной организацией организма пчел и рыб при различных параметрах жизнедеятельности и возникновении той или иной патологии при нарушении этих параметров;
- изучение методов ветеринарно-санитарной экспертизы рыб и пчёл при паразитарных и инфекционных болезнях;
- формирование у обучающихся базы знаний, необходимых для успешного освоения дисциплины.

Перечень основных задач профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии».	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе определения пригодности использованию
		2.Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	
		3.Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	

		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья непереработанного животного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. Документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на
		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	
		7. Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	
	Организационно-управленческий	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	и методы исследования, подлежащие контролю на
		2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	
		4. Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах	

		государственного ветеринарного надзора	соответствие ветеринарно- санитарным требованиям.
		5.Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно- санитарных препаратов и средств , в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	
	Технологи -ческий	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	
		2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. 3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	

**Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и
типов задач профессиональной деятельности**

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровен ь квали фикац ии	наименование	код	Уровень (подуровень квалификаци и)
F	Проведение ветеринарно- санитарного контроля сырья и продуктов животного и		Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	F/01.6	6

	растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		продукции	F/02.6 F/03.6	
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		6

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.09.» ФГОС по направлению подготовки 36.03.02.-Зоотехния». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные, обучающимися в результате изучения : Ветеринарно-санитарная экспертиза, экономика и организация в ветеринарии, ветеринарная санитария правоведения и др.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля) «Пограничный ветеринарный контроль» направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и	Знания: действующих правовых норм в профессиональной сфере
			Умения: определять действующие правовые нормы, необходимые для оптимального решения поставленных задач

1.1. Структура	системный подход для решения поставленных задач	ограничения	Навыки: определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющиеся условий, ресурсов и ограничений
	УК-2 У Р а и с о д е р ж а н и е д и с	УК-10.1: Понимает; Знания: сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противоправного действия, форм коррупционного поведения	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
			Умения: понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противоправного действия, различных форм коррупционного поведения
			Навыки: практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противоправного действия, а также различных форм коррупционного поведения

4. Структура дисциплины (модуля)

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов

№ п/ п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в										Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)							
			Контактная работа					Самостоятель-ная работа												
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт.	Всего	Курсовая	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н.	Проверка реферата	Проверка эссе и иных	курсовая работа (проект) др.		
1.	Раздел 1. Раздел 1.																			
1.1.	Биология пчелиной семьи	5	12	2					6			2			4					
1.2.	Безопасность мёда при паразитарных болезнях пчёл.	5	12	4					6			4				2				

2.	Раздел 2.																
2.1.	Систематика, анатомия, онтогенез рыб	5	12	4				4			2					2	
2.2.	Безопасность продукции рыбоводства при эктопаразитарных болезнях рыб	5	12	4	2			6			4		2				
3.	Раздел 3.																
3.1	Особенности внешнего и внутреннего строения пчёл ветеринарных пунктах.	5	14	4				4			2		2				
3.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда при инвазионных болезнях пчёл транспорта.	5	10	4	2			6			2		2		2		
2.	Раздел 4.																
4.1.	Основные объекты рыбоводства и рыболовства. Вскрытие рыб	5	12	2	2			4								2	
4.2.	Трудовое право. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции при эктопаразитарных болезнях рыб	5	10	4	2			6	6		4		1			1	
4.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции при гельминтозах рыб	5	14	8	8			6	6		4		1			1	
	<i>Подготовка к зачету</i>							6		6							
	Общая трудоемкость, в часах	5 сем	144	36	16			56			Промежуточная аттестация						
											Форма						
											Зачет						
											Зачет с оценкой						+
											Экзамен						

5. Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;

- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине «Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства» является: - расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,

- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 54 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (коллоквиумы и контрольные работы, опросы на лекциях тесты),

- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении некоторых разделов курса, выполнении и оформлении заданий, начатых во время практических занятий, подготовке рефератов.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

В процессе освоения дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов» студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради для практических занятий. Изучать разделы и выполнять задания преподавателя, предусмотренные для самостоятельной работы

По окончании изучения каждого раздела студент должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы, к концу студент выполняет тестовые задания. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

на занятиях (опрос, решение задач, тестирование (письменное или

компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ.

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о проведении текущего контроля и

промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде сдачи зачета в 5 семестре.

Таблица- Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Реферат		УК-1, УК-2
2.	Контрольная работы	Все темы	УК-1, УК-2
4	Зачет	Все темы	УК-1, УК-2

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации прилагаются.

6.4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства

1. Бекашев К. А. Таможенное право. Учебник / Под общ.ред. К. А. Бекашев, Е. Г. Моисеев - 2-е изд-е перераб. и доп. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2006. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217433> 2. Вагин В.Д. Таможенное право: учебное пособие М.: РИО РТА, 2009. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217424> 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 URL:<https://e.lanbook.com/book/45654>. 7.2 Дополнительной литературы 1. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник [Электронный ресурс] / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2019 — 204 с. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>. - (Дата обращения: 20.06.2021). 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие [Электронный ресурс] / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019 — 56 с. - Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>. - (дата обращения: 20.06.2021). 3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 20012 г. – 452 с. – 8 экз. 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 Грехова О.Н. Пограничный государственный ветеринарный контроль: Методические указания по выполнению практических работ (очная форма обучения). – Курган: изд-во КГСХА, 2016.- 39с (рукопись). 2 Грехова О.Н. Пограничный государственный ветеринарный контроль: Методические указания по выполнению практических работ (заочная форма обучения). – Курган: изд-во КГСХА, 2016.- 39с (рукопись). 9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 1 <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. 2 <http://www.mcх.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства 3 <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза». 4 поиск электронных книг - <http://www.poiskknig.ru/> 5 <http://otherreferrals.allbest.ru/agriculture/0001646> - C/html – Ветеринарно-санитарная экспертиза в России. 10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ 1 ЭБС «Лань» 2 ЭБС «Консультант студента» 3 ЭБС «Znanium.com» 4 «Гарант» - справочно-правовая система 11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе. 12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений, обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Рабочая программа дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. И.о.зав.кафедрой зоотехнии, доцент Мурзабеков А.А.
2. Доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры
«Зоотехния»Протокол №8 от «28 » апреля 2026 года

Программа одобрена учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета

Протокол № 3 от «30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Примерный перечень вопросов и заданий для устного опроса

Раздел 1.Безопасность продукции пчеловодства

1. Тип ротового аппарата у медоносных пчел

1. лижуще - сосущий
2. колюще – сосущий
3. грызуще – сосущий
4. грызуще-лижуще-сосущий

2. У каких особей лучше всего развит хоботок

1. у рабочей пчелы
2. у маток
3. у трутней
4. у всех стаз пчелиной семьи

3. Какую реакцию имеет секрет большой ядовитой железы

1. нейтральный

19

2. щелочной

3. кислый

4. слабощелочной

4. У каких стаз пчел имеется аппарат для чистки усиков, на какой паре конечностей?

1. у всех стаз, на первой паре конечностей
2. у матки на второй паре конечностей
3. у трутня на третьей паре
4. у рабочих пчел на первой паре конечностей

5. Сколько глаз у пчел?

1. шесть
2. три
3. четыре
4. пять

6 Тип кровеносной системы пчел?

1. автономный
2. замкнутый
3. незамкнутый
4. круговой

7. Какие органы входят в состав дыхательной системы пчел?

1. трахеи, дыхальца, воздухоносные мешки, трахеолы, трахейные стволы
2. воздухоносные мешки, бронхи, трахеолы, воздухоносные пазухи
3. трахейные стволы, альвеолы, трахейные бляшки
4. трахеи, дыхальца, тергиты, плеуральные мембраны

8. Из каких особей состоит пчелиная семья?

1. оплодотворенных и неоплодотворенных пчел
2. трутенок, трутней, рабочих пчел
3. маток, трутней

4. маток, трутней, рабочих пчел

9. Продолжительность цикла развития рабочих пчел:

1. 48-72 ч
2. 21-22 сут
3. 3-4 мес
4. 45-50 сут

20

10. Продолжительность жизни матки

1. 2-3 месяца
2. 6-8 месяцев
3. 5-6 лет
4. 8-15 лет

11. Ветеринарно-санитарные требования к температурным и влажностным режимам в зимовниках во время зимовки?

1. t 8-10 $^{\circ}\text{C}$, отн. влажность – 50 %
2. t 8-10 $^{\circ}\text{C}$, отн. влажность – 60-70 %
3. t 2-4 $^{\circ}\text{C}$, отн. влажность – 60-70 %
4. t 2-4 $^{\circ}\text{C}$, отн. влажность – 50 %

12. Назвать возбудителя европейского гнильца

1. *Paenibacillus larvae larvae*
2. *Melissococcus plutonius*
3. *Paenibacillus alvei*
4. *Enterococcus faecalis*

13. Что является основным предрасполагающим фактором для возникновения европейского гнильца

1. перегрев пчелиной семьи
2. переохлаждение пчелиной семьи
3. повышенная влажность в гнезде
4. недоброкачественные заплесневевшие корма

14. Кто из представителей пчелиной семьи поражается при варроатозе

1. матка, трутни
2. рабочие пчелы, личинки
3. личинки старших и младших возрастных групп
4. матка, рабочие пчелы, трутни, личинки младших и старших возрастных групп

15. Где происходит размножение возбудителя акарапидоза?

1. гемолимфе
2. дыхательной системе
3. пищеварительной трубке
4. пчелином расплоде

21

16. К какой группе болезней относят нозематоз пчел? И в каком возрасте они болеют?

1. к инфекционным болезням взрослых пчел
2. к незаразным болезням взрослых пчел, связанных с нарушением технологии содержания пчелиных семей
3. к инвазионным болезням взрослых пчел
4. к инвазионным болезням расплода пчел

17. Где локализуется и размножается возбудитель нозематоза пчел?

1. в аорте
 2. в гемолимфе
 3. в стенках мальпигиевых сосудов
 4. в эпителиальных клетках средней кишки
18. Характерный клинический признак нозематоза?
1. средняя кишка теряет гофрированность и превращается в дряблый мешочек черного цвета
 2. средняя кишка теряет гофрированность и превращается в раздутый пузырь белого цвета
 3. происходит закупорка мальпигиевых сосудов
 4. брюшко взрослой пчелы увеличивается и каменеет
19. Назвать болезни, принадлежащие к фитотоксикозам
1. химический, падевый, вегетативный токсикозы
 2. химический, нектарный, пыльцевой токсикозы
 3. падевый, пыльцевой, нектарный токсикозы
 4. пыльцевой, нектарный, углеводный токсикозы
20. Характерные клинические признаки акарапидоза пчел
1. личинки превращаются в мумии, которые при надавливании крошатся как мел
 2. пчелы не могут взлететь, они ползают по земле, волоха крылья, которые неправильно сложены
 3. личинки высыхают, превращаются в темно-коричневые корочки, которые плотно прикрепляются к стенкам ячейки и пчелы не могут удалить из гнезда
 4. перед ульем отмечается большое количество мертвых пчел, которые лежат в виде дуги с вытянутым хоботком

Раздел 2. Безопасность продукции рыбоводства

1. У каких рыб имеется жировой плавник?
1. карповых
- 22
2. лососевых
 3. осетровых
 4. окуневых
2. У каких рыб отсутствует желудок?
1. карповых
 2. сомовых
 3. осетровых
 4. окуневых
3. У каких рыб имеются глоточные зубы?
1. карп
 2. форель
 3. бестер
 4. щука
4. К какому семейству относится судак?
1. карповых
 2. сомовых
 3. окуневых
 4. осетровых
5. К какому семейству относится толстолобик?

1. карповых
2. окуневых
3. осетровых
4. сомовых

6. К какому семейству относится бестер?

1. карповых
2. окуневых
3. осетровых
4. сомовых

7. Какая форель является основным объектом рыбоводства?

1. озерная
2. ручьевая
3. горная
4. радужная

23

8. Технологическая норма температуры воды для размножения и роста карпа?

1. 15-20
2. 16-30
3. 10-25
4. 25-30

9. Технологическая норма температуры воды для размножения и роста форели?

1. 16-30
2. 18-28
3. 10-20
4. 15-20

10. Стандартная масса сеголеток карпа?

1. 10-15
2. 25-30
3. 100-200
4. 3-5

11. Стандартная масса товарных двух леток карпа?

1. 200 г
2. 100 г
3. 500 г
4. 300 г

12. Когда наступает половая зрелость карпа в центральной зоне РФ (полных лет)?

1. 2-3
2. 1-2
3. 4-5
4. 6-7

13. Что такое зоопланктон?

1. низшие водоросли, обитающие в толще воды
2. беспозвоночные животные, населяющие дно водоема
3. совокупность взвешенных в воде органических частиц

4. беспозвоночные животные, обитающие в толще воды

14. Чем питается белый толстолобик?

24

1. высшей водной растительностью

2. бентосом

3. фитопланктоном

4. рыбой

15. Какой вид чешуи у карповых рыб?

1. ктеноидная

2. ганоидная

3. циклоидная

4. плакоидная

16. Какую функцию у рыб выполняют почки?

1. выделительную

2. выделительную, кроветворную, осморегуляторную

3. только кроветворную

4. осморегуляторную, выделительную

17. Какой орган пищеварительной системы имеет диффузное строение?

1. печень

2. пищевод

3. поджелудочная железа

4. пилорические отростки

18. Какое количество рыб берут для клинического исследования?

1. не менее 10

2. не менее 50

3. не менее 100

4. не менее 5

19. На основании каких исследований ставят предварительный диагноз?

1. клинических

2. эпизоотологических, клинических, патологоанатомических

3. патологоанатомических, лабораторных

4. эпизоотологических, патологоанатомических

20. Какое количество рыб берут для патологоанатомического вскрытия?

1. 5 экз. сеголетков, 5 экз. двухлетков

2. 1 экз. сеголетков, 1 экз. двухлетков

3. 10-15 экз. сеголетков, 25 экз. двухлетков

4. 25 экз. сеголетков, 10-15 экз. двухлетков

25

21. Откуда берут кровь у рыб?

1. из жабр

2. из спинной аорты

3. из яремной вены

4. из сердца и хвостовых сосудов

22. Что такое летование прудов?

1. использование прудов для выращивания рыбы в летний период

2. выведение прудов из эксплуатации и проведение ветеринарносанитарных мероприятий

3. обработка рыб в пруду во время летнего выращивания

4. обработка воды в пруду перед зарыблением

23. К какой группе болезней относится аэромоноз (краснуха) карпов?

1. вирусных
2. протозойных
3. гельминтозов
4. бактериальных

24. Какой клинический синдром наиболее характерен для аэромоноза карпов?

1. увеличение брюшка, разволоknение плавников, гиперемия жабр
2. асцит, экзофтальм, ерошение чешуи, покраснения и язвы на коже
3. анемия и некроз жабр, покраснения кожи
4. потеря равновесия рыб, винтообразные движения, катаракта

25. Какие органы поражаются при сапролегниозе?

1. кожа, жабры, плавники
2. только жабры
3. только плавники
4. только кожа и плавники

5.

26. К какой группе болезней относятся хилодонеллез и ихтиофтириоз?

1. протозойных
2. бактериальных
3. вирусных
4. грибковых

27. К какой группе болезней относятся диктилогироз и гиродактилез?

1. протозойных

26

2. бактериальных
3. моногенеозов

4. цестодозов

28. Какой клинический симптом наиболее характерен для диплостомоза?

1. черные пятна (узелки) под кожей
2. покраснения кожи
3. экзофтальм
4. помутнение роговицы и хрусталика глаза.

28. Какой клинический симптом наиболее характерен для постодиплостомоза?

1. черные пятна (узелки) под кожей
2. покраснения кожи
3. экзофтальм
4. помутнение роговицы и хрусталика глаза.

29. Какое трематодозное заболевание передается от рыб к человеку?

1. диплостомоз
2. постодиплостомоз
3. описторхоз
4. сангвиникоз

30. К какой группе болезней относятся ботриоцефалез и кавиоз?

1. трематодозов

2. нематодозов

3. цестодозов

4. крустацеозов

31. Где локализуются лигулы у рыб?

1. под кожей

2. в кишечнике

3. в брюшной полости

4. в желудке

32. Какие заболевания из группы цестодозов передаются от рыб к человеку?

1. Лигулез и диграммоз

2. дифиллоботриоз

3. триенофороз

4. протеоцефалез

27

33. Где локализуется возбудитель филометроидоза у рыб?

1. под кожей и чешуей

2. в кишечнике

3. в органах брюшной полости

4. в жабрах

34. Где локализуются анизакиды

1. под кожей и чешуей

2. в мышцах и органах брюшной полости

3. в жабрах

4. в кишечнике

35. К какой группе болезней относятся аргулез и лернеоз карпов?

1. трематодозов

2. нематодозов

3. цестодозов

4. крустацеозов

36. Где локализуются аргулюсы у рыб?

1. на поверхности кожи и чешуе

2. на жабрах

3. в мышцах и брюшной полости

4. под кожей и в брюшной полости

37. Какие токсичные металлы относятся к тяжелым?

1. натрий, калий, магний

2. ртуть, кадмий, олово, хром и др.

3. марганец, кальций, литий

4. железо, алюминий, кобальт