

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана ФВМиТЖ
"27" июня 2023 г.

Семенов С.Н.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.27 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза
и ветеринарная санитария

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разр
доце



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

директор ветеринарных наук Семёнов Сергей Николаевич

Сертификат: 43B4D60CA72CC6C206C103A125BD8BB0
Владелец: Воронина Анна Александровна
Действителен: с 01.10.2025 до 25.12.2026

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, приказ Минобрнауки России № 974 от 22.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 11 от 19.05.2023г.).

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 24.06.2023г.).

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к осуществлению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и техно-химического контроля качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения с учётом нормативно-правовых документов действующих на территории Российской Федерации, территории Таможенного Союза и в рамках Всемирной торговой организации. Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных, диких промысловых животных, растениеводческой продукции их производства и реализации на основе действующих нормативных документов.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины заключаются в:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью надзорной продукции;
- изучение подходов и методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы надзорной продукции;
- приобретение навыков разработки и реализации системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для их самостоятельной реализации в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – нормативно-правовые, теоретические и практические аспекты организации, планирования, управления и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули), обязательной части образовательной программы, обязательная дисциплина Б1.О.27.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается и взаимосвязано на знаниях и умениях, полученных при изучении таких дисциплин как «Анатомия животных», «Патологическая анатомия животных», «Секционный курс и судебная ветеринарная медицина», «Внутренние незаразные болезни животных», «Акушерство и гинекология животных», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционные болезни животных».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		У2	Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
Тип задач профессиональной деятельности - производственный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.
		32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.
		35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому

			му мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.
		38	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.
		39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.
		310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.
		311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.
		312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
		313	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.
		У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.
		У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.

		У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.
		У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.
		У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.
		У6	Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.
		У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.
		У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо дру-

			того вида животного), краже или браконьерстве.
		У9	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.
		У10	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.
		У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

		H5	Осуществление 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.
		H6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		H7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.
		H8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
		32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок 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.
		34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

		35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		37	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.
		39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
		310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

		У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.
		У3	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.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У7	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой

			продукции.
		у8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		у9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
		Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

		Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.
		33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
		34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.

		38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У3	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.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопас-

			ности пищевой продукции.
		У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.
		Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр		Всего
	5	6	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	4 / 144	6 / 216
Общая контактная работа, ч	38,15	58,75	96,90
Общая самостоятельная работа, ч	33,85	85,25	119,10
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	38,00	57,75	95,75
лекции	20	28	48,00
лабораторные-всего	18	28	46,00
в т.ч. практическая подготовка	4	-	4,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	-	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	25,00	50,45	75,45
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	1,00	1,15
групповые консультации	-	0,50	0,50
курсовая работа	-	0,25	0,25
зачет	0,15	-	0,15
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	34,80	43,65
выполнение курсовой работы	-	17,05	17,05
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	зачет	защита курсовой работы, экзамен	зачет, защита курсовой работы, экзамен

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс		Всего
	3	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	1 / 36	5 / 180	6 / 216
Общая контактная работа, ч	6,15	18,75	24,90
Общая самостоятельная работа, ч	29,85	161,25	191,10
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	6,00	17,75	23,75
лекции	2	8	10,00
лабораторные	4	8	12,00
в т.ч. практическая подготовка		4	4,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	-	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	21,00	111,25	132,25

Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	1,00	1,15
групповые консультации	-	0,50	0,50
курсовая работа	-	0,25	0,25
зачет	0,15	-	0,15
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	50,00	58,85
выполнение курсовой работы	-	32,25	32,25
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	зачет	защита курсовой работы, экзамен	зачет, защита курсовой работы, экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных.

Подраздел 1.1. «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности».

Основное содержание. Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение ВСЭ в подготовке ветврача. Сельскохозяйственные животные как сырьё для мясной промышленности. Характеристика видовых, породных и возрастных особенностей убойных животных.

Подраздел 1.2. «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных».

Основное содержание. Ветеринарные и организационные мероприятия при подготовке животных к транспортировке различными видами транспорта. Транспортировка железнодорожным, водным, автомобильным транспортом и гоном. Оформление документации, профилактика стресса и травматизма. Влияние транспортировки животных на качество мяса. Санитарная обработка транспортных средств. Понятие о живой массе и приемной массе животных. Нормы скидок с живой массы при приеме. Методы определения упитанности животных. Правила сдачи-приема животных по выходу и качеству мяса. Особенности приема больных и подозреваемых в заболевании животных.

Подраздел 1.3. «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим»

Основное содержание. Типы убойных и мясоперерабатывающих предприятий. Общие ветеринарно-санитарные требования к ним. Технологические и санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию производственных цехов, вспомогательных помещений.

Подраздел 1.4. «Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов».

Основное содержание. Технология убоя и первичной переработки животных: оглушение обескровливание, снятие шкуры, нутровка, туалет туш, оценка. Особенности технологии на одноуровневых и многоуровневых мясокомбинатах с конвейерной переработкой, на бойнях, санитарных бойнях. Вопросы санитарии и гигиены при убое здоровых

и больных животных. Технология убоя различных видов животных. Вынужденный убой животных. Влияние различных технологических приёмов на качество мяса и субпродуктов.

Раздел 2. Морфология, химия и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.

Подраздел 2.1. «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации».

Основное содержание. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса и его отдельных компонентов. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе. Способы обезвреживания условно-годного мяса, их ветеринарно-санитарное и экономическое значение. Товароведение мяса. ГОСТы.

Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя.

Подраздел 3.1. «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья.

Основное содержание. Технология и гигиена получения, ВСЭ, переработки и использования, хранения и консервирования субпродуктов, кожевенного и технического сырья. Оценка качества и наиболее значимые пороки сырья.

Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов.

Подраздел 4.1. «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя».

Основное содержание. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация работы по ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на убойных пунктах.

Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов.

Подраздел 5.1. «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».

Основное содержание. Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. Морфологический и химический состав мяса птицы. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Подраздел 5.2. «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».

Основное содержание. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц. Пороки. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

Подраздел 6.1. «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний».

Основное содержание. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности их убоя. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Подраздел 6.2. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи».

Основное содержание. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях

Подраздел 7.1. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных».

Основное содержание. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней. Классификация их по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при обнаружении паразитарных болезней.

Подраздел 7.2. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных».

Основное содержание. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней. Их классификация по степени опасности для человека. Особенности патанатомических изменений при различных инфекционных заболеваниях. Правила послеубойной ВСЭ, и оценка продуктов убоя.

Подраздел 7.3. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении».

Основное содержание. ВСЭ органов и туш при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ и т.д. ВСЭ туш и внутренних органов при различных отравлениях, радиоактивном поражении.

Подраздел 7.4. «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса».

Основное содержание. Вынужденный убой и порядок его проведения. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов.

Раздел 8. *Токсикоинфекции и токсикозы.*

Подраздел 8.1. «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы».

Основное содержание. Понятие о токсикоинфекциях и токсикозах. Роль различной микрофлоры в возникновении токсикоинфекций (сальмонеллы, эшерихии, протей и др.) и токсикозов (стафилококки, стрептококки и др.). Санитарная оценка продуктов, обсеменённых возбудителями токсикоинфекций и токсикозов. Пути профилактики

Раздел 9. *Консервирование мяса и мясных продуктов.*

Подраздел 9.1. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинноштучных изделий».

Основное содержание. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии варёных, полукопчёных и сырокопчёных колбас. Основы технологии ветчино-штучных изделий. ГОСТы на колбасные и ветчиноштучные изделия.

Подраздел 9.2. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов».

Основное содержание. Значение консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам.

Подраздел 9.3. «Современные методы консервирования мяса».

Основное содержание. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка, УФ облучение, ионизирующее облучение, СВЧ. Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

Раздел 10. *ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов.*

Подраздел 10.1. «Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы».

Основное содержание. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Семейства промысловых рыб. Методы исследования рыбы. Санитарная оценка при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Подраздел 10.1. «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных». Основное содержание. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных. Пищевая ценность получаемых от них продуктов. Их ВСЭ.

Раздел 11. *Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока.*

Подраздел 11.1. «Гигиена получения и ВСЭ молока».

Основное содержание. Химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Санитарно-гигиенические условия получения молока и его хранение, первичная переработка и транспортировка. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Требования ГОСТа.

Подраздел 11.2. «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов».

Основное содержание. Классификация и характеристика кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров. Их ветеринарно-санитарная оценка.

Раздел 12. *ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках.*

Подраздел 12.1. «Организация работы государственной лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда».

Основное содержание. Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки продуктов животного и растительного происхождения, мёда и правила их ВСЭ.

Практическая подготовка по дисциплине включает в себя проведение лабораторных работ по «Ветеринарно-санитарной экспертизе» на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материально-технической базы: Воронежская областная ветеринарная лаборатория, государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Центральный», государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Воронежский» в объеме, указанном в таблицах 3.1. и 3.2.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных				
Подраздел 1.1. «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности».	1	-	-	3,1
Подраздел 1.2. «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных».	1	2	-	4
Подраздел 1.3. «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим»	2	-	-	4
Подраздел 1.4. «Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов».	2	2	-	4
Раздел 2. Морфология, химия и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя				

Подраздел 2.1. «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации».	2	2	-	6
Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя				
Подраздел 3.1. «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья».	2	4	-	6
Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов				
Подраздел 4.1. «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя».	2	4	-	4
Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов				
Подраздел 5.1. «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».	2	4	-	4
Подраздел 5.2. «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».	2	4	-	6
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.				
Подраздел 6.1. «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний».	1	2	-	4
Подраздел 6.2. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи».	1	2	-	4
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях				
Подраздел 7.1. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных».	2	2	-	6
Подраздел 7.2. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных».	2	2	-	6
Подраздел 7.3. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении».	2	2	-	4
Подраздел 7.4. «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса».	2	2	-	4
Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы				
Подраздел 8.1. «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы».	2	4	-	6
Раздел 9. Консервирование мяса и мясных продуктов				
Подраздел 9.1. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий».	2	2	-	4
Подраздел 9.2. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов».	2	2	-	4
Подраздел 9.3. «Современные методы консервирования мяса».	2	2	-	4

Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов				
Подраздел 10.1. «Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы».	2	2	-	4
Подраздел 10.2. «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных».	2	2	-	4
Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока				
Подраздел 11.1. «Гигиена получения и ВСЭ молока».	4	4	-	4
Подраздел 11.2. «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов».	2	2	-	6
Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках				
Подраздел 12.1. «Организация работы государственной лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда».	4	4	-	6
Всего	48	46	-	119,1

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных				
Подраздел 1.1. «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности».	0,5	-	-	22
Подраздел 1.2. «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных».				
Подраздел 1.3. «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим»				
Подраздел 1.4. «Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов».				
Раздел 2. Морфология, химия и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя				
Подраздел 2.1. «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации».	0,5	-	-	12
Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя				
Подраздел 3.1. «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья.	0,5	-	-	12
Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов				
Подраздел 4.1. «Организация и методика послеубойной	0,5	-	-	14

ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя».				
Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов				
Подраздел 5.1. «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».	0,5	1	-	14
Подраздел 5.2. «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».				
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.				
Подраздел 6.1. «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний».	0,5	1	-	7
Подраздел 6.2. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи».				
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях				
Подраздел 7.1. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных».	1	1	-	14
Подраздел 7.2. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных».				
Подраздел 7.3. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении».	1	1	-	14
Подраздел 7.4. «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса».				
Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы				
Подраздел 8.1. «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы».	1	1	-	12
Раздел 9. Консервирование мяса и мясных продуктов				
Подраздел 9.1. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий».	0,5	1	-	14
Подраздел 9.2. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов».				
Подраздел 9.3. «Современные методы консервирования мяса».				
Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов				
Подраздел 10.1. «Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы».	0,5	1	-	22
Подраздел 10.2. «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных».				
Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока				
Подраздел 11.1. «Гигиена получения и ВСЭ молока».	1	1	-	12

Подраздел 11.2. «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов».	1	2	-	12
Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках				
Подраздел 12.1. «Организация работы государственной лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда».	1	2	-	10,10
Всего	10	12	-	191,10

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Правил ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и расти-	Организация самостоятельной работы по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 295 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf	8	10
2	Лимфатическая система сельскохозяйственных животных		8	10
3	Методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя в условиях государственных лабораторий ВСЭ продовольственных рынков		8	20
4	Методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий		8	8
5	ТР ТС 021/2011. Характеристики и основные требования		8	6
6	ТР ТС 034/2013. Характеристики и основные требования		8	6
7	ТР ТС 033/2011. Характеристики и основные требования		8	6
8	ТР ТС 040/2016. Характеристики и основные требования		10	10
9	Утилизация конфискатов		8	6
10	Уничтожение конфискатов		8	10
11	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным		6	10
12	Основы дегустационной оценки пищевых продуктов		8	10
13	Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья		8	10
14	ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных моллюсков		8	10

15	Основы технологии и первичная обработка эндокринного сырья		8	10
16	Ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях		8	10
17	Основы технологии и первичная обработка шёрстных и слизистых субпродуктов		8	10
18	Нормативные документы ВТО в области ветеринарно-санитарной экспертизы		9,1	9,1
19	Приборное обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы		8	6
20	Экспресс-методики в ветеринарно-санитарной экспертизе		8	6
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных и птицы		6	6
Всего			119,1	191,10

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных	ОПК-6	31
		У2
		Н1
Раздел 2. Морфология, химия и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	ПК-1	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		У1
		Н1
		Н2
Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя	ПК-1	33
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		312
		У1

		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	ПК-1	33
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		312
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У10
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов	ПК-1	37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У10

		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-1	32
		33
		34
		35
		36
		310
		312
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях	ПК-1	32
		33
		34
		35
		36
		310
		312
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4

		H5
		H6
		H7
		H8
Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы	ПК-1	32
		33
		34
		35
		36
		310
		312
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
Раздел 9. Консервирование мяса и мясных продуктов	ПК-1	32
		33
		34
		35
		36
		310
		312
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов	ПК-3	31
		32

		33
		34
		35
		36
		37
		38
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока	ПК-2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках	ПК-1, ПК-2, ПК-3	31
		32
		33
		34

		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины

Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки курсовой работы

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано оформил курсовую работу, а также, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%

Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	1. Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2,	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9,

		ПК-3	У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
2	Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
4	Транспортировка животных автотранспортом. Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
5	Порядок сдачи и приема животных для убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
6	Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
7	Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
8	Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
9	Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
10	Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
11	Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

			Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
12	Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
13	Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
14	Исследование головы убойных животных.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
15	Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
16	Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
17	Профессиональные антропозоонозные болезни.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
18	Методы исследования для установления видовой принадлежности мяса.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
19	Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
20	Особенности созревания мяса больных животных	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
21	Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

22	Санитарное и экономическое значение санитарных боен.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
23	Определение мяса больного и павшего животного.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
24	Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
25	Способы обезвреживания условно-годного мяса.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
26	Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
27	Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
28	Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
29	Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
30	Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
31	Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
32	Санитарная экспертиза животных жи-	ОПК-6,	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36,

	ров.	ПК-1, ПК-2, ПК-3	37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
33	Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
34	Лимфатические узлы головы и ливера.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
35	Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
36	Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
37	Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
38	Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
49	Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
40	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
41	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
42	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.	ОПК-6, ПК-1,	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1,

		ПК-2, ПК-3	У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
43	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
44	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
45	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
46	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
47	Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
48	Цистицеркозы не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
49	Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
50	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
51	Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
52	Понятие о токсикоинфекциях. Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2,	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9,

		ПК-3	У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
53	Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
54	Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
55	Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
56	Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами. Пищевые токсикозы, вызываемые <i>Cl. Botulinum</i> .	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
57	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
58	Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
59	Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
60	Характеристика микрофлоры молока.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
61	Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
62	Определение жира и белка в молоке.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3,

			Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
63	Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
64	Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
65	Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
66	Методы убоя и разделки птиц.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
67	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
68	Порядок использования яиц при различных пороках.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
69	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
70	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
71	Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
72	Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

73	Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
74	Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
75	Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
76	Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
77	Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
78	Порядок ветосмотра привозного мяса и мясопродуктов.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
79	Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
80	Задачи и методы исследования молока на рынках.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
81	Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
82	Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
83	Качественная характеристика и сани-	ОПК-6,	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36,

	тарная оценка мёда.	ПК-1, ПК-2, ПК-3	37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
--	---------------------	------------------------	---

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ОПК-6	31, У2, Н1
2	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см ² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
4	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы контролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
5	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
6	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?	ОПК-6	31, У2, Н1
7	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

	решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?		У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
8	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
9	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
10	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
11	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
12	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ОПК-6	31, У2, Н1
13	При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
14	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
15	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
16	Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311,

	установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.		У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
17	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой*«Не предусмотрены»***5.3.1.4. Вопросы к зачету***«Не предусмотрены»***5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)**

№ п/п	Тема курсовой работы	Компетенция	ИДК
1	Организация работы, личные меры профилактики зооантропонозных заболеваний рабочих боен и сырьевых предприятий, на ____ (мясокомбинате, убойном пункте).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
2	Транспортировка животных на мясоперерабатывающие предприятия, различными видами транспорта в условиях _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	Организация и порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающем предприятии _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
4	Организация и порядок сдачи-приемки птицы на мясоперерабатывающем предприятии _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

5	Убой и переработка птицы на птицефабрике или птицекомбинате _____ (название, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
6	Технология, гигиена и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке крупного рогатого скота _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10,
7	Технология, гигиена и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке свиней _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
8	Организация и проведение убоя животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
9	Организация убоя и ветеринарно-санитарный контроль при подворном убое в условиях _____ (населённый пункт, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
10	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя в условиях _____ (рынка, мини-рынка).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
11	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы свежих продуктов растениеводства в условиях _____ (рынка, мини-рынка).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
12	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы консервированных продуктов растениеводства в условиях _____ (рынка, мини-рынка).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

13	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных масел, крахмала и зернопродуктов в условиях _____ (рынка, мини-рынка).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
14	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса промысловых животных и пернатой дичи в условиях _____ (рынка, мини-рынка).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
15	Консервирование мяса холодом. Оценка условий хранения мяса при низких температурах в _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
16	Консервирование мяса поваренной солью в условиях _____ (хозяйство, район, область). Исследование солонины на доброкачественность.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
17	Технология обработки и использования кишечного сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
18	Субпродукты. Технология и гигиена их обработки на _____ (мясокомбинат).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
19	Способы получения, переработки и использования крови на _____ (мясокомбинат).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
20	Получение и обработка жира-сырца _____ (мясокомбинат).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

21	Методы снятия, обработки и консервирования шкур животных на _____ (мясокомбинат, убойный пункт). Определение сорта шкур	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
22	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов в условиях _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
23	Случаи обнаружения инвазионных болезней (не менее 3 заболеваний) не передающихся человеку через мясо на _____ (рынок, мясокомбинат). Порядок использования продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
24	Случаи обнаружения незаразных болезней (не менее 3 патологий) животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на _____ (рынок, мясокомбинат). Порядок исследования продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
25	Отравления животных. ВСЭ и порядок использования продуктов убоя _____ (рынок, мясокомбинат).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза, технология получения и стандартизация технического сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
27	Технология, гигиена производства и методы исследования мясных баночных консервов на _____ (консервный завод).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и консервированной рыбы в условиях _____ (рынок).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

29	Ветеринарно-санитарная экспертиза, технология получения и первичной обработки эндокринного и ферментного сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
30	Правила, ветеринарно-санитарные требования и способы утилизации и уничтожения продуктов убоя на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
31	Устройство, оборудование и работа колбасного цеха _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
32	Технология, гигиена производства и методы исследования колбасных изделий _____ (мясокомбинат, колбасный цех).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
33	Порядок и методы определения качества молока в лаборатории ветсанэкспертизы на _____ (рынок).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
34	Порядок и методы определения качества кисломолочных продуктов и масла в лаборатории ветсанэкспертизы на _____ (рынок).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
35	Жир и белок молока. Пути повышения этих показателей при получении молока в _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
36	Ветеринарно-санитарные и зоогигиенические вопросы получения молока в _____ (хозяйство, район, область).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8

37	Технология и санитария производства, ветеринарно-санитарный контроль качества сливочного масла продуктов на _____ (молокозавод).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
38	Технология и санитария производства, ветеринарно-санитарный контроль качества сыров на _____ (молокозавод).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
39	Оценка качества меда в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы _____ (рынок).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
40	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства на _____ (рынок, лаборатория).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
41	Организация и порядок проведения таможенного контроля за сельскохозяйственными объектами при их перемещении через государственную границу РФ, _____ (таможенный пункт, область, район).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
42	Устройство, работа и значение холодильников в системе ветеринарно-санитарного контроля. Основные требования к ним, на примере _____ (название объекта).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
43	Устройство и работа лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы _____ (рынок).	ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3	31, У2, Н1. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2,

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрены»

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Упитанность животных определяют:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
2	По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
4	Как устанавливают упитанность свиней?	ОПК-6	31, У2, Н1
5	Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
6	В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
7	По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
8	К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
9	К 3- й категории упитанности свиней относят:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
10	Ко 2 - й категории упитанности свиней относят	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

			У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
11	К 1- й категории упитанности сви-ней относят:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
12	К 5- й категории упитанности сви-ней относят:	ОПК-6	31, У2, Н1
13	По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
14	Запрещается забой животных на мя-со до:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
15	Запрещается забой птицы на мясо до:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
16	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
17	Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
18	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?	ОПК-6	31, У2, Н1
19	Транспортные средства после вы-грузки животных или животного сырья подлежат обработке по I ка-тегории:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
20	Транспортные средства после вы-грузки животных или животного сырья подлежат обработке с II кате-гории:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
21	Транспортные средства после вы-грузки животных или животного сырья подлежат обработке по тре-тий категории:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
22	К вспомогательным цехам мясо-комбината относятся:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7,

			У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
23	Карантинное отделение предназначено для:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
24	Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:	ОПК-6	31, У2, Н1
25	Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:	ОПК-6	31, У2, Н1
26	Убой и переработку больных и подопреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
27	Направляющие на санитарную бойню животных:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
28	Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
29	Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
30	Общие требования к забою животных:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
31	Какой вид оглушения распространенный?	ОПК-6	31, У2, Н1
32	Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
33	Что такое нутровки туш?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
34	Что такое крупон?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
35	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7

36	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
37	Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?	ОПК-6	31, У2, Н1
38	Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
39	При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
40	Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
41	Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
42	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
43	Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:	ОПК-6	31, У2, Н1
44	Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
45	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
46	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
47	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2,

			НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
48	Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7
49	Автолиз - это:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
50	Созревание мяса - это:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7
51	Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7
52	Исследование мяса на свежесть начинают с:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
53	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается внимание на:	ОПК-6	31, У2, Н1
54	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5
55	При органолептических методах исследования туш, какая процедура выполняется прежде всего:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7
56	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
57	Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, НЗ, Н4, Н5, Н6, Н7
58	Образование сине - зеленой окраски	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38,

	в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:		У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
59	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
60	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата:	ОПК-6	31, У2, Н1
61	Какое мясо в реакции с меди сульфата образует хлопья?	ОПК-6	31, У2, Н1
62	Для каких животных характерно наличие гипостаз:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
63	Запрещается забой животных на мясо при:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
64	Запрещается забой животных на мясо при:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
65	При каких инфекционных болезней запрещается убой животных на мясо?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
66	Что делают с животными, больными сибирской язвой на мясокомбинате?	ОПК-6	31, У2, Н1
67	В течение какого срока запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
68	В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?		
69	При созревании рН мяса:	ОПК-6	31, У2, Н1
70	Свежее созревшее мясо имеет рН:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
71	В образовании парахинондиамиду голубовато - зеленого цвета при опрении пероксидазы участвуют:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

			У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
72	Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2 , положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
73	При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии:	ОПК-6	31, У2, Н1
74	По локализованного туберкулезного поражения туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
75	При генерализованной форме туберкулеза туши:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
76	Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
77	В случае выявления в туши сальмонелл мясо:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
78	В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их:	ОПК-6	31, У2, Н1
79	При лептоспирозе при наличии дистрофических изменений мышц, желтухе, тушу:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
80	Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
81	Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных в заболевании рожей:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
82	Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
83	Что делают с тушами при убое больных рожей животных?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38,

			39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
84	При любом заболевании тушу, внутренние органы и кожу, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение (сжигают)?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
85	Трихинелоскопии подлежат:	ОПК-6	31, У2, Н1
86	Санитарная оценка мяса при трихинеллезе:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
87	При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
88	Каким способом обеззараживают мясо при цистицеркозе?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
89	Масса и количество проб необходима для трихинеллоскопии свинины:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
90	В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
91	Что делают с тушей и органами при интенсивном (более 1 /3 Логана) поражении печени эхинококка:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
92	В случае единичных эхинококковых пузырей:	ОПК-6	31, У2, Н1
93	В организме животных фасциолы чаще локализуются в:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
94	Отметьте правильное утверждение по ветеринарно - санитарной оценки туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
95	Саркоцисти локализуются в:	ОПК-6	31, У2, Н1
96	Что делают с тушами и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
97	Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
98	Ветеринарно - санитарная оценка	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38,

	продуктов убоя, полученных от животных, больных клинический мастит, с выраженными патологическим изменениями в ткани вымени и надвыменных лимфоузлах:		У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
99	Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя животных в случае, если не установлена причина отравления?	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
100	Пищевые токсикоинфекции вызываются:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
101	Пищевые токсикозы вызываются:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
102	Отметьте определения, которое характеризует понятие " пищевые токсикоинфекции":	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
103	Что делают с мясом и другими продуктами убоя при обнаружении сальмонелл при отсутствии патологических изменений в мышечной ткани?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
104	В случае выявления в туши Cl. Botulinum:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
105	В случае отравления хлоридом натрия мясо животных?	ОПК-6	31, У2, Н1
106	Можно употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 5 дней?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
107	Какие лабораторные исследования проводятся для решения вопроса реализации продуктов вынужденного убоя говядины?	ОПК-6	31, У2, Н1
108	Вынужденный убой - это забой животных:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
109	При какой температуре мясо во время проваривания считается обезвреженным :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
110	При какой температуре мясо во	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38,

	время проваривания считается обезвреженным:		У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
111	Что такое бомбаж консервов?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
112	Указать степень свежести солонины, которая с поверхности чистая, без плесени и слизи, темно - красного цвета. Цвет на разрезе красные, без пятен, окраска равномерная, консистенция плотная, запах приятный:	ОПК-6	31, У2, Н1
113	Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: оболочка влажная, липкая, с налетом плесени, легко отделяется от фарша, но не рвется, упругость снижена, темно - серый ободок на периферии, в центре нормальную окраску фарша, запах затхлый, кисловатый:	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
114	Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: ослизнения оболочки, с проникновением плесени, оболочка легко рвется, на разрезе пустоты, имеющие серо - зеленую окраску, запах неприятный кисловатый или гнилостный:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
115	Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл:	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
116	К мякотных субпродуктов относят:	ОПК-6	31, У2, Н1
117	К мясокостной субпродуктов относят:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
118	К шерстным субпродуктам относят:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
119	К слизистых субпродуктов относят:	ОПК-6	31, У2, Н1
120	Указать степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды:	ОПК-6	31, У2, Н1
121	Консервирование кишечного сырья проводят:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
122	Кровь, полученную от животных	ОПК-6	31, У2, Н1

	больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни:		
123	К эндокринной сырью относится:	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
124	Для консервирования эндокринно - ферментного сырью используют :	ОПК-6	31, У2, Н1
125	Плотность натурального молока - это отношение массы молока при температуре :	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
126	Различают кислотность молока :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
127	Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью реакции с :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
128	Для проведения какого исследования нужны дистиллированная вода, 1 % спиртовой раствор фенолфталеина, 0,1 % раствор едкой щелочи?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
129	Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
130	Фазы изменения микрофлоры сырого молока происходят в такой последовательности:	ОПК-6	31, У2, Н1
131	К какому сорта относят молоко с общим количеством бактерий 300 тыс. КУО/см ³ :	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
132	Диетические яйца имеют:	ОПК-6	31, У2, Н1
133	Тик - это порок яиц характеризуется :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
134	Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется :	ОПК-6	31, У2, Н1
135	Яйцо с частичным смешиванием белка и желтка :	ОПК-6	31, У2, Н1
136	Расставить согласно показателей определения :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7

137	Яйцо с посторонним запахом, быстро исчезает:	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
138	Яйцо с однообразным рыжеватым окраской содержимого (полное смешивание белка с желтком):	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
139	Какую продукцию запрещается реализовывать на рынках?	ОПК-6	31, У2, Н1
140	На рынке при ветеринарно - санитарной экспертизе говядины на цистицеркоз исследуют :	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
141	Каково состояние мышц и чешуи у рыбы свежей?	ОПК-6	31, У2, Н1
142	Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
143	Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установли:	ОПК-6	31, У2, Н1
144	Значение кислотного числа для качественного жира составляет:	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
145	При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает крупными редкими вытянутыми каплями. Такой мед по консистенции :	ОПК-6	31, У2, Н1
146	При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи . Такой мед по консистенции :	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
147	Массовая доля воды (%) в качественном медовые не должна превышать:	ОПК-6	31, У2, Н1
148	В качественном меде содержание механических примесей:	ОПК-6	31, У2, Н1
149	На продовольственных рынках разрешается реализовать :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2,

			Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
150	При росте количества жира плотность молока :	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
151	Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20 0С :	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
152	Какой вид имеет мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных?	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
153	Партия, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве, карантинруется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более суток.	ОПК-6	31, У2, Н1
154	Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной по усмотрению ветеринарного врача	ОПК-6	31, У2, Н1
155	При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой их и не допускают к убою до установления диагноза.	ОПК-6	31, У2, Н1
156	При поступлении на мясокомбинат животных с установленным диагнозом заболевания под контролем ветеринарных специалистов направляют на санитарную бойню для убоя.	ОПК-6	31, У2, Н1
157	Лошади, мулы и ослы перед убоем подлежат осмотру на сап и исследованию методом однократной офтальмомаллеинизации. Животные, реагирующие на маллеин, подлежат	ОПК-6	31, У2, Н1
158	После окончания убоя животных, больных заразными болезнями, а	ОПК-6	31, У2, Н1

	также во всех случаях установления этих болезней при убое животных помещения убойного цеха, все оборудование и инвентарь, использованные при убое и разделке туш этих животных, а также места их предубойного содержания подвергают санитарной обработке и		
159	При установлении мыта голову и внутренние органы направляют на....., а тушу выпускают без ограничения, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы или возбудитель мыта.	ОПК-6	31, У2, Н1
160	При вынужденном убое животных, больных ящуром, в хозяйстве мясо и другие продукты убоя от них используют только после и только внутри хозяйства.	ОПК-6	31, У2, Н1
161	Пробу используют для более четкого распознавания запаха мяса, для чего в колбу помещают 15-20 г измельченного мяса, заливают трехкратным количеством воды, накрывают часовым стеклом и доводят до температуры образования пара.	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
162	Испорченное мясо на поверхности сильно подсохло или влажное, темного цвета, с зеленоватым оттенком. Консистенция, ямка не выравнивается. Запах гнилостный с оттенком прогорклого.	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
163	При доставке для продажи тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена неснятой шкурка не менее 3 см.	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
164	В ветеринарном свидетельстве на свинину, медвежатину, кабанину, мясо нутрий, поступающих в холодильник, должно быть указано об исследовании их на ...	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
165	При обнаружении дефектов в качестве мяса и мясoproдуктах ветеринарный врач холодильника составляет ... установленной формы	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
166	Мясо считают при наличии следующих изменений: поверхность	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

	его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у замороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом		У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
167	Мясо считают свежести при наличии небольших органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, а у замороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости; бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
168	Мясо считают ..., если органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и аромат бульона) соответствуют свежему мясу	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
169	Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением молочных дрожжей, называются ... продуктами	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
170	Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по окрашиванию	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
171	Воск пчелиный представляет собой сложное ... соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
172	Пчелиный яд - это прозрачная слегка желтоватая жидкость с резким запахом, имеющая ... кислотность	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
173	Для выделения пороков яйца просвечивают в лучах направленного источника света на ...	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
174	... – возникает при нарушении технологии длительного хранения яиц и характеризуется присыханием	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2,

	желтка к скорлупе (без плесени).		Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
	Растительные пищевые продукты на рынках могут продаваться в ... виде или подвергнутые предварительно сушению, солению и маринованию.	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
175	Если продукт признан недоброкачественным, его уничтожают или подвергают денатурации, о чем составляют ... по установленной форме.	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
176	При замораживании ... происходит минимальное изменение структуры тканей рыбы.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
177	Рыба, предназначенная для торговли в живом виде, должна отличаться достаточной ... к кислородному голоданию	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
178	Содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения должно быть от 5 до ...%.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
179	Копчение рыбы при температуре выше 80 оС называется ...	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
180	Охлажденной считается рыба, если температура в толще мяса от -1 до ...оС.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
181	... рыба занимает нормальное положение (спиной вверх), плавает энергично и бодро. Обычно она держится у дна. Рыба, извлеченная из воды, сильно бьется. У нее блестящая чешуя, плотно прилегающая к телу.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
182	... рыба движется в воде медленно, часто всплывая на поверхность из-за недостатка кислорода в воде и накопления в ней веществ, оказывающих токсическое действие на рыбу. Поверхность рыбы становится тусклой.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
183	... рыба теряет координацию движения (плавает на боку или спине). Поверхность ее становится почти светлой. Такая рыба быстро погибает.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен.	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

			У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
2	По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
4	Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
5	Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
6	Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
7	Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
8	Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
9	Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
10	Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
11	В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
12	Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2,

			У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
13	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
14	Как проводится проба варкой?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
15	Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
16	Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
17	Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
18	От чего зависит коэффициент рефракции жира?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
19	В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
20	В чем сущность реакции преципитации?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
21	Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
22	Что такое молоко-сырье?	ОПК-6	31, У2, Н1
23	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
24	В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?	ОПК-6	31, У2, Н1

25	Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?	ОПК-6	31, У2, Н1
26	В чем суть метода определения группы чистоты молока?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
27	В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
28	Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
29	В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?	ОПК-6 ПК-2	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
30	Правила отбора проб молочных продуктов.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
31	Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
32	Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок.	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
33	Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
34	Как определяется массовая доля влаги в твороге?	ОПК-6	31, У2, Н1
35	В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
36	В каких случаях молочные продукты не допускаются к реализации?	ОПК-6	31, У2, Н1
37	Организация ветеринарного надзора при экспортно-импортных поставках подконтрольной ветеринарной службе продукции.	ОПК-6	31, У2, Н1
38	Документация на продукцию, подконтрольную ветеринарной службе.	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2,

			Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
39	Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия.	ОПК-6	31, У2, Н1
40	Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы.	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
41	Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
42	Порядок дезинфекции помещений и оборудования при переработке больного инфекционными болезнями скота.	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
43	Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.	ОПК-6	31, У2, Н1
44	Инструкция по товароведной маркировке мяса.	ОПК-6	31, У2, Н1
45	Состав и пищевая ценность мяса рыбы.	ОПК-6	31, У2, Н1
46	ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
47	ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях	ОПК-6	31, У2, Н1

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ОПК-6	31, У2, Н1
2	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
3	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см ² обнаруже-	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311,

	ны по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?		У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
4	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы контролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ОПК-6 ПК-1	31, У2, Н1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
5	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
6	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?	ОПК-6	31, У2, Н1
7	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
8	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
9	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
10	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
11	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены измене-	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5,

	ния, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?		У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
12	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ОПК-6	31, У2, Н1
13	При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5
14	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
15	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-1	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
16	Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.	ПК-2	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7
17	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.	ПК-3	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, Н1, Н2, Н3, Н4, Н5

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

«Не предусмотрены»

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

«Не предусмотрены»

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с норма-

тивными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-83	1-17		1-43
У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-83	1-17		1-43
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	1-83	1-17		1-43
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.	1-83	1-17		1-43
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-83	1-17		1-43
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про-	1-83	1-17		1-43

	дукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.				
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1-83	1-17		1-43
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1-83	1-17		1-43
36	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.	1-83	1-17		1-43
37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
38	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.	1-83	1-17		1-43
39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.	1-83	1-17		1-43
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-83	1-17		1-43

311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.	1-83	1-17		1-43
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-83	1-17		1-43
313	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.	1-83	1-17		1-43
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1-83	1-17		1-43
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.	1-83	1-17		1-43
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	1-83	1-17		1-43
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя,	1-83	1-17		1-43

	пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.				
У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции не промышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.	1-83	1-17		1-43
У6	Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-83	1-17		1-43
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-83	1-17		1-43
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.	1-83	1-17		1-43
У9	Определять необходимость и программу проведения лабора-	1-83	1-17		1-43

	торных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.				
У10	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.	1-83	1-17		1-43
У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-83	1-17		1-43
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-83	1-17		1-43
У13	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.	1-83	1-17		1-43
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-83	1-17		1-43

Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н3	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	1-83	1-17		1-43
Н5	Осуществление 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.	1-83	1-17		1-43
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-83	1-17		1-43
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	1-83	1-17		1-43
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-83	1-17		1-43
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.					

Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-83	1-17		1-43
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-83	1-17		1-43
33	Порядок 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.	1-83	1-17		1-43
34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-83	1-17		1-43
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	1-83	1-17		1-43
36	Требования ветеринарно-	1-83	1-17		1-43

	санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
37	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-83	1-17		1-43
38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.	1-83	1-17		1-43
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1-83	1-17		1-43
310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-83			1-43
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-83	1-17		1-43
У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и мо-	1-83	1-17		1-43

	лочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.				
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	1-83	1-17		1-43
У3	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.	1-83	1-17		1-43
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-83	1-17		1-43
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-83	1-17		1-43
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-83	1-17		1-43
У7	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных	1-83	1-17		1-43

	пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.				
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-83	1-17		1-43
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-83	1-17		1-43
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	1-83	1-17		1-43
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	1-83	1-17		1-43

	домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.				
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-83	1-17		1-43
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1-83	1-17		1-43
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.					
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач			
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1-83	1-17		1-43
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности	1-83	1-17		1-43

	(небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.				
34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-83	1-17		1-43
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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.	1-83	1-17		1-43
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	1-83	1-17		1-43
37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.	1-83	1-17		1-43
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-83	1-17		1-43
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской	1-83	1-17		1-43

	рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.				
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	1-83	1-17		1-43
У3	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.	1-83	1-17		1-43
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-83	1-17		1-43
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-83	1-17		1-43
У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодатель-	1-83	1-17		1-43

	ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.				
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-83	1-17		1-43
У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-83	1-17		1-43
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-83	1-17		1-43
Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-83	1-17		1-43
Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	1-83	1-17		1-43
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-83	1-17		1-43
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения	1-83	1-17		1-43

	пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными				
--	--	--	--	--	--

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-160	1-47	1-17
У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-160	1-47	1-17
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	1-160	1-47	1-17
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.	1-152,161-168	1-47	1-17
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-152,161-168	1-47	1-17
33	Порядок проведения вете-	1-152,161-	1-47	1-17

	ринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	168		
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1-152,161-168	1-47	1-17
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1-152,161-168	1-47	1-17
36	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-152,161-168	1-47	1-17
38	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
39	Методики определения свежести мяса и мясо-	1-152,161-168	1-47	1-17

	продуктов.			
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-152,161-168	1-47	1-17
311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.	1-152,161-168	1-47	1-17
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясopодуKтов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-152,161-168	1-47	1-17
313	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1-152,161-168	1-47	1-17
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.	1-152,161-168	1-47	1-17
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных ме-	1-152,161-168	1-47	1-17

	стах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.			
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.	1-152,161-168	1-47	1-17
У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.	1-152,161-168	1-47	1-17
У6	Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-152,161-168	1-47	1-17
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих	1-152,161-168	1-47	1-17

	организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.			
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.	1-152,161-168	1-47	1-17
У9	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
У10	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-152,161-168	1-47	1-17
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мя-	1-152,161-168	1-47	1-17

	са, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			
У1 3	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.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н3	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н5	Осуществление 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.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н6	Подготовка по результатам	1-152,161-	1-47	1-17

	ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	168		
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	1-152,161-168	1-47	1-17
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-152,161-168	1-47	1-17
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-152,169-175	1-47	1-17
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-152,169-175	1-47	1-17
33	Порядок 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 пи-	1-152,169-175	1-47	1-17

	щевой продукции.			
34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-152,169-175	1-47	1-17
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	1-152,169-175	1-47	1-17
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-152,169-175	1-47	1-17
37	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-152,169-175	1-47	1-17
38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обезза-	1-152,169-175	1-47	1-17

	раживании), об утилизации или уничтожении.			
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1-152,169-175	1-47	1-17
310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-152,169-175	1-47	1-17
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-152,169-175	1-47	1-17
У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-152,169-175	1-47	1-17
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	1-152,169-175	1-47	1-17
У3	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 по-	1-152,169-175	1-47	1-17

	рядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.			
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-152,169-175	1-47	1-17
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-152,169-175	1-47	1-17
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-152,169-175	1-47	1-17
У7	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-152,169-175	1-47	1-17
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в	1-152,169-175	1-47	1-17

	процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.			
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, расти-	1-152,169-175	1-47	1-17

	тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.			
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-152,169-175	1-47	1-17
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1-152,169-175	1-47	1-17
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1-152,176-183	1-47	1-17
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1-152,176-183	1-47	1-17
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1-152,176-183	1-47	1-17

34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-152,176-183	1-47	1-17
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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.	1-152,176-183	1-47	1-17
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	1-152,176-183	1-47	1-17
37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.	1-152,176-183	1-47	1-17
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-152,176-183	1-47	1-17
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресно-	1-152,176-183	1-47	1-17

	водной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.			
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	1-152,176-183	1-47	1-17
У3	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.	1-152,176-183	1-47	1-17
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-152,176-183	1-47	1-17
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-152,176-183	1-47	1-17
У6	Определять порядок обезза-	1-152,176-	1-47	1-17

	раживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	183		
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-152,176-183	1-47	1-17
У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-152,176-183	1-47	1-17
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-152,176-183	1-47	1-17
Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-152,176-183	1-47	1-17
Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработ-	1-152,176-183	1-47	1-17

	ки на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-152,176-183	1-47	1-17
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1-152,176-183	1-47	1-17

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/152644	Учебное	Основная
2	Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 560 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/168459	Учебное	Основная
3	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский - Саратов: Вузовское образование, 2014 - 527 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: https://www.iprbookshop.ru/4167.html	Учебное	Основная
4	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL:	Учебное	Основная

	https://e.lanbook.com/book/171871		
5	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/143135	Учебное	Основная
6	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 176 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/174285	Учебное	Дополнительная
7	Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [электронный ресурс]: Учебное пособие / Е. А. Реутова - Новосибирск: ФГБОУ ВО Новосибирский государственный аграрный университет, 2013 - 95 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] URL: http://znanium.com/catalog/document?id=2793	Учебное	Дополнительная
8	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащева; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf	Учебное	Дополнительная
9	Трубина И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина - Ставрополь: СтГАУ, 2017 - 49 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/107176	Учебное	Дополнительная
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для написания и оформления курсовой работы обучающимися по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155381.pdf	Методическое	
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для освоения дисциплины обучающимися по	Методическое	

	направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155382.pdf		
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf	Методическое	
13	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]	Периодическое	
14	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
15	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.пф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru

2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
2	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/
3	Бесплатная база ГОСТ	https://docplan.ru/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а 218, 219, 220
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306

реактивами и лабораторной посудой	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308
Помещение для самостоятельной работы обучающихся: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

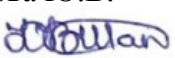
7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Паразитарные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инфекционные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Внутренние незаразные болезни животных	Терапии и фармакологии	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указа- нием соответствующих разделов рабочей про- граммы	Информация о внесенных из- менениях
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошни- кова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 10 от 24.06.2024 г	Рабочая программа ак- туализирована на 2024- 2025 уч.год.	нет
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошни- кова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 9 от 22.05.25 г.	Рабочая программа ак- туализирована на 2025- 2026 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошни- кова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 11 от 17.06.26 г.	Рабочая программа ак- туализирована на 2026- 2027 учебный год	