

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.43 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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

Разработчик рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Шелякин И.Д.

Воронеж – 2025 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, приказ Минобрнауки России № 939 от 19.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 10 от 20.05.2025 г.)

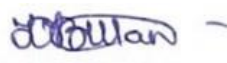
Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 22.05.2025 г.)

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы начальник управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании у обучающихся знаний, умений и навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков осуществления теххимического контроля и управления качеством продукции в производственной практике перерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством, пищевой, биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения. Дисциплина нацелена на формирование у обучающихся полных и всесторонних знаний по системе производственного ветеринарно-санитарного контроля в Российской Федерации.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является система надзора Государственной ветеринарной службы на мясо-, рыбо- и молокоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и базах, рынках и таможенных пунктах.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.О.43 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к дисциплинам обязательной части.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Освоение учебной дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» основывается на знаниях и умениях, полученных при изучении таких дисциплин как, «Инфекционные болезни», «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», взаимосвязана с дисциплинами: «Организация государственного ветеринарного надзора», «Международное и национальное ветеринарное законодательство», «Электронная ветеринарная сертификация животноводческой продукции» и другими.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
Тип задач профессиональной деятельности - производственный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	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.
		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.

		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.
		315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
		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.
		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 другого вида животного), краже или браконьерстве.
		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.
		Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.

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.
		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
		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.
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.
		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 назначе-

			нию, утилизации или уничтожении.
		У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 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.
		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.
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 недоброкачественно-

			сти (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
		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.
		310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
		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.
		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.
		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.

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
	7	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	40,75	40,75
Общая самостоятельная работа, ч	67,25	67,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	40,00	40,00
лекции	14	14,00
лабораторные-всего	26	26,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	47,50	47,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	10,75	10,75
Общая самостоятельная работа, ч	97,25	97,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	10,00	10,00
лекции	4	4,00
лабораторные-всего	6	6,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	79,50	79,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Понятие о производственном ветеринарно-санитарном контроле.

Подраздел 1.1 Определение дисциплины. Цели и задачи. Объекты исследования.

Значение и место производственного ветеринарно-санитарного контроля в системе обеспечения человека безопасными и высококачественными продуктами питания.

Раздел 2. Нормативное и правовое сопровождение производственного ветеринарно-санитарного контроля.

Подраздел 2.1 Ветеринарное законодательство.

Правовые и организационно-структурные основы ветеринарии в Российской Федерации. Правовые и организационно-структурные основы деятельности производственной ветеринарной службы в РФ.

Раздел 3. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

Подраздел 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях и на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов.

Организация контроля качества и безопасности продуктов убоя, молока с/х животных, морской и пресноводной рыбы и других гидробионтов. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.

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. Понятие о производственном ветеринарно-санитарном контроле.				
<i>Подраздел 1.1 Определение дисциплины. Цели и задачи. Объекты исследования</i>	4	10		22
Раздел 2. Нормативное и правовое сопровождение производственного ветеринарно-санитарного контроля.				
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарное законодательство</i>	4	10		24
Раздел 3. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях				
<i>Подраздел 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях и на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов</i>	6	10		19,25
Всего	14	30		65,25

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Понятие о производственном ветеринарно-санитарном контроле.				
<i>Подраздел 1.1 Определение дисциплины. Цели и задачи. Объекты исследования</i>	1	2		30
Раздел 2. Нормативное и правовое сопровождение производственного ветеринарно-санитарного контроля.				
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарное законодательство</i>		2		30
Раздел 3. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях				
<i>Подраздел 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях и на предприятиях по переработке рыбы и</i>	1	2		37,25

<i>гидробионтов</i>				
Всего	2	6		97,25

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	Нормативная база оформления официальных ветеринарных документов (ветеринарные свидетельства, справки, акты, протоколы)	Шапошникова, Ю. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / [Ю. В. Шапошникова] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152074.pdf >.	8	20
2	Ветеринарная статистика, учет и отчетность в РФ и значение показателей государственного информационного обеспечения в системе планирования ветеринарных мероприятий		8	10
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя лошадей и других однокопытных		8	20
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных		8	10
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя водоплавающей птицы		8	10
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке гидробионтов		25,25	17,25
Всего			65,25	97,25

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

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
<i>Подраздел 1.1 Определение дисциплины. Цели и задачи. Объекты исследования</i>	ОПК-5	З1
		У1
		Н1
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарное законодательство</i>	ОПК-5	З1
		У1
		Н1
<i>Подраздел 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях и на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов</i>	ПК-1	З2
		З3
		З4
		З6
		З11
		З12
		З15
		У4
		У5
		У7
		У8
		У10
		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н6
		Н7
	ПК-2	З1
		З2
		З6
		З8
		З9
		У2
		У4
		У5
		У6
		Н1
		Н2
		Н5
		Н6
	ПК-3	З1
		З2
		З3
		З6
		З7
		З10
		У1

		У2
		У4
		У5
		Н3
		Н4

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, зачете с оценкой

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 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	Компе-	ИДК
---	------------	--------	-----

		тенция	
1	Понятие о дисциплине. Связь производственного санитарного контроля с другими дисциплинами. Предмет и объекты исследования?	ОПК-5	31, У1, Н1
2	Цель и задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля? Ветеринарное законодательство?	ОПК-5	31, У1, Н1
3	Виды транспортировки животных и птицы?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
4	Ветеринарные требования при перевозке больных животных?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
5	Порядок подготовки животных к убою?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
6	Предубойное содержание скота?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
7	Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
8	При каких болезнях и случаях запрещается убой животных на мясо?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
9	В каких случаях убивают животных на санитарных бойнях?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
10	Порядок проведения маллеинизации при приёме животных на скотобазы?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
11	Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к выбору мест строительства мясоперерабатывающих предприятий?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
12	Структура молокоперерабатывающего предприятия?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
13	Структура рыбоперерабатывающего предприятия?	ОПК-5 ПК-3	31, У1, Н1 31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
14	Структура мясоперерабатывающего предпри-	ОПК-5	31, У1, Н1

	ятия, цехов и отделений?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
15	Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
16	Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
17	Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса?	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
18	Структура ветслужбы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности	ОПК-5	31, У1, Н1
19	Перечень животных и птицы, используемых как сырье для получения мяса	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
20	Ветеринарные требования при заготовке и перевозке убойных животных	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
21	Порядок оформления электронных ветеринарных сопроводительных документов	ОПК-5	31, У1, Н1
22	Норма площади для животных при перевозке	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
23	Сроки предубойной выдержки животных и птицы	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
24	Ветеринарные объекты на боенских предприятиях	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
25	Порядок карантинирования животных на мясокомбинатах	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
26	Болезни и состояния, при которых убой животных запрещается	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
27	Порядок ветеринарного осмотра животных перед убоем	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

28	Основные технологические процессы при переработке животных, подлежащих ветсанконтролю	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
29	Порядок ВСЭ голов убитых животных	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
30	Порядок ВСЭ внутренних органов	ОПК-5 ПК-1	31, У1, Н1 32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
2	В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината автотранспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
3	В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
4	На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие ваши дальнейшие действия как ветсанэксперта?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
5	На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
6	Каким образом вы будете проводить трихинеллоскопию на мясокомбинате в условиях непрерывного производства? Опишите методику. У каких животных проводят эти исследования и почему?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

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)

«Не предусмотрены»

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	Сопоставить вид рыб с местами распределения жира в их теле...	ПК-3	31,32,33,36,37,310,У1,У2,У4,У5,Н3,Н4
2	Ядовитые промысловые рыбы подразделяются на...	ПК-3	31,32,33,36,37,310,У1,У2,У4,У5,Н3,Н4
3	Сопоставить виды рыб со средами их обитания и местами нереста...	ПК-3	31,32,33,36,37,310,У1,У2,У4,У5,Н3,Н4
4	Стерилизации не подвергают рыбные..	ПК-3	31,32,33,36,37,310,У1,У2,У4,У5,Н3,Н4
5	Укажите соответствие показателей сырого молока, предназначенного для производства продуктов диетического питания, предъявляемым требованиям...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
6	Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре 4°C ± 2 °C не более чем...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
7	Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95%, называется ...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
8	Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога и казеина – это ...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
9	Беломышечная болезнь чаще регистрируется у каких животных?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
10	Пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов, ядовитые растения могут стать причиной...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
11	Обладают материальной кумуляцией и длительное время остаются в мясе...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
12	Поступает в реализацию целыми тушками, а также в разделанном виде рыба...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
13	Пиретроиды относятся к группе препаратов...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.

14	Установите соответствие между пестицидами и их токсичностью для животных...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
15	Токсическое действие радиоактивного йода проявляется поражением...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
16	Последовательность периодов клинического проявления острой лучевой болезни...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
17	Последовательность первичной переработки с-х. птицы...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
18	Установите соответствие между заболеваниями и поражаемыми органами с.-х. птицы...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
19	Возбудитель туберкулеза птиц...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
20	Последовательность периодов клинического проявления острой лучевой болезни...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
21	Допустимая величина загрязнения радиоактивными веществами кожных покровов животных равна...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
22	Соответствие степени лучевой болезни снижению количества лейкоцитов от физиологической нормы у животных в латентный период...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
23	Последовательность первичной переработки с.-х.птицы...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
24	Правовое положение ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса определяется...	ОПК-5	31, У1, Н1
25	В каждом хозяйстве агропромышленного комплекса для регламентации деятельности ветеринарных специалистов разрабатываются...	ОПК-5	31, У1, Н1
26	Руководитель ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса отвечает за...	ОПК-5	31, У1, Н1
27	Ветеринарные правила устанавливаются...	ОПК-5	31, У1, Н1
28	Ветеринарные правила устанавливают обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при (часть 1)...	ОПК-5	31, У1, Н1
29	Ветеринарные правила устанавливают обязательные для исполнения	ОПК-5	31, У1, Н1

	физическими лицами и юридическими лицами требования при (часть 2)...		
30	Ветеринарные правила разрабатывает и утверждает...	ОПК-5	31, У1, Н1
31	Ветеринарный журнал ф. № 1-вет. служит журнал для...	ОПК-5	31, У1, Н1
32	Ветеринарный журнал ф. № 2-вет. предназначен для регистрации...	ОПК-5	31, У1, Н1
33	Убою на мясо не подлежат животные моложе...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
34	К убою на мясо допускаются...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
35	К категории убойных домашних животных относятся...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
36	Животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
37	Под термином «утилизация» понимают...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
38	После последнего случая скормливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
39	На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают...	ОПК-5	31, У1, Н1
40	Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
41	Предубойная выдержка для животных составляет...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
42	Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
43	При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
44	При установлении в процессе убоя признаков заразных болезней...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
45	На линии переработки крупного рогатого скота и лошадей ветеринарные врачи имеют...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
46	На линии переработки крупного рога-	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315,

	того скота рабочие места для осмотра...		У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
47	На линии переработки свиней рабочие места для осмотра:	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
48	На линии переработки мелкого рогатого скота рабочие места для осмотра...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
49	На линии переработки свиней ветеринарные врачи имеют...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
50	На линии переработки мелкого рогатого скота ветеринарные врачи имеют...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
51	При убойе животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
52	Головы крупного рогатого скота отделяют от туши, фиксируют на вешала...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
53	Лопатка имеет форму неравнобедренного треугольника. Краниальный край выше ее шейки, имеет форму полукруга, оттянутого вперед. От уровня средней трети лопатки ость лопатки образует акромиальный отросток, который на всем протяжении не соприкасается с лопаткой. Над суставной впадиной он образует сустав и заканчивается акромион за суставом лопатки. В нижнем конце акромион плоский, раздвоен...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
54	Остистые отростки грудных позвонков сильно отклонены назад. Поперечные отростки хорошо развиты, толстые, овальные. Сосцевидные отростки хорошо развиты, но ниже остистых отростков...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
55	Остистые отростки грудных позвонков короткие и немного отклонены назад. Поперечные отростки короткие, направлены вперед и вниз. Сосцевидные отростки короткие, заканчиваются остро...	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
56	Остистые отростки грудных позвонков длинные, прямые. Поперечные отростки короткие, толстые, имеют суставные фасетки для головки ребра. Сосцевидные отростки длинные и достигают высоты остистых отростков. Имеются	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.

	межреберные вырезки...		
57	Рёбра длинные, тонкие, круглые в виде овала...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
58	Рёбра длинные, тонкие, круглые в виде полукруга...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
59	Ребра короткие, в верхней части очень загнутые, плоские...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
60	Головка бедренной кости резко ограничена шейкой. Хорошо развит большой вертел, малый вертел в виде хорошо выраженного бугра, третий вертел не развит, вертлужная впадина глубокая...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
61	Бедренная кость имеет только один большой вертел...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
62	Язык короткий, толстый, имеет уздечку, подушку языка. Верхушка языка равномерно закруглена...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
63	Язык плоский, длинный, верхушка языка равномерно закруглена...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
64	Язык длинный, широкий, тонкий и имеет желобок на дорзальной поверхности...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
65	Лёгкие состоят из 7 частей одинакового размера. Бронхи свободны от легочной ткани (1,0-1,5 см)...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
66	Лёгкие состоит из 6 частей разного размера. Левая верхушечная часть раздвоена. Легочная ткань покрывает легкие до бифуркации...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
67	Селезёнка вытянутая, языкоподобной формы. Верхний край суженный, передний край загнутый, а задний выпуклый...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
68	Печень состоит из 7 самостоятельных частей. Квадратная часть в виде пластинки и поставлена вертикально между правой и левой частью. Желчный пузырь расположен между квадратной и правой медиальной частью, выходит за пределы печени на диафрагму...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
69	Печень имеет 4 основные части: две левые, одну правую и среднюю (квадратную), которая имеет 2 хорошо развитые отростки: хвостатый и соскоподобный. Желчный пузырь лежит меж-	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.

	ду средней и правой частью. В печени есть вырезки для прохождения вены и пищевода...		
70	В печени квадратной части нет, хвостатая часть её имеет соскоподобный отросток треугольной формы. Желчный пузырь лежит в глубокой, широкой вырезке и выходит за пределы правой части...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
71	Почки гладкие, однососчковые, овальной формы, ярко-вишнёвые...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
72	Почки гладкие, однососчковые, бобовидной формы, плоские. Хорошо выражен корковый, пограничный и мозговой слой. Правая почка лежит под ребрами, а левая около поясничного позвонка...	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7.
73	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...	ОПК-5	31, У1, Н1
74	Основные белки молока...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
75	Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
76	Иммунные тела молока...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
77	Ненасыщенные жирные кислоты, преобладающие в молоке...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
78	Основные углеводы молока...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
79	Свойство молока, определяющее его свежесть...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
80	Пищевую ценность молока обуславливают...	ПК-2	31,32,36,38,39, У2, У4, У5, У6, Н1,Н2,Н5,Н6
81	Кто подписывает декларацию о соответствии?	ОПК-5	31, У1, Н1
82	Инструкцией принят называть документ:	ОПК-5	31, У1, Н1
83	Ветеринарно-санитарные требования - это документ:	ОПК-5	31, У1, Н1
84	Ветеринарные правила разрабатывает и утверждает...	ОПК-5	31, У1, Н1
85	Предметом федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) являются:	ОПК-5	31, У1, Н1
86	Ветеринарные правила являются нормативными правовыми актами, устанавливающими для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при осуществлении профилактических, диагностических,	ОПК-5	31, У1, Н1

	лечебных, ограничительных и иных мероприятий		
87	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме осуществляется с использованием федеральной государственнойсистемы в области ветеринарии	ОПК-5	31, У1, Н1
88	Федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор) осуществляется федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора в соответствии с, утверждаемым Правительством Российской Федерации	ОПК-5	31, У1, Н1
89	Компонент Меркурий предназначен для результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них.	ОПК-5	31, У1, Н1
90	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
91	Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
92	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
93	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	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
94	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
95	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проводится в соответствии с ... ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
96	После снятия шкуры или шпарки туши на точке осмотра голов разрезают и осматривают околоушные и шейные	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

	лимфатические узлы, наружные и внутренние ... мышцы		
97	Результаты ветеринарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на трихинеллез, бактериологических, убоя животных на санитарной бойне регистрируют в ... установленной формы	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
98	На тушках ... категории допускаются единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см каждый (только не на груди), незначительное слущивание эпидермиса кожи.	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
99	... — извлекают из капсулы, осматривают и прощупывают, в случае обнаружения патологических изменений разрезают.	ПК-1	32, 33, 34, 36, 311, 312, 315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
100	При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси:	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
101	Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие сорта:	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
102	К посмертным изменениям рыбы относят:	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
103	По содержанию соли рыбу подразделяют на:	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
104	Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре ____оС.	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
105	В бульоне из ... рыбы – образуются хлопья или выпадает желеобразный сгусток сине-голубого цвета.	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
106	Поверхность ... соленой рыбы тусклая, покрыта серым или желто-коричневым налетом, неприятного запаха.	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
107	Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее утилизируют или скармливают животным после 2 – 3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей ...	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
108	Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира в пищу непригодна и подлежит ...	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4
109	При сомнительных органолептических показателях и отрицательных результатах лабораторных исследований (токсичность, инвазия, инфекция) рыбу направляют на ... обработку.	ПК-3	31, 32, 33, 36, 37, 310, У1, У2, У4, У5, Н3, Н4

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль», ее социальное и экономическое значение, связь с другими науками	ОПК-5	31, У1, Н1
2	Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним. В каких случаях запрещается убой животных на пищевые цели?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
3	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
4	Ветеринарно-санитарный контроль при приеме-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
5	Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
6	Основы технологии оглушения, обескровливания, съемки шкур, извлечения внутренних органов и зачистки туш при убое крупного рогатого скота.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
7	Технологическая схема переработки свиных туш без съемки шкур.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
8	Технологическая схема переработки свиных туш со съемкой шкур.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
9	Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
10	Технологическая схема переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
11	Организация послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
12	Топография лимфоузлов головы убойных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
13	Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
14	Топография лимфоузлов туши	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4,

	убойных животных.		У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
15	Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
16	Методика ветсанэкспертизы ливера убойных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
17	Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
18	Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
19	Морфологический и химический состав мяса убойных животных.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
20	Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах и рынках.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
21	Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
22	Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
23	Методы определения мяса больных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
24	Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстренному убою.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
25	Способы обеззараживания и пути использования продуктов убоя больных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
26	Радиометрический контроль пищевых продуктов. Дезактивация продуктов животноводства.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
27	Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
28	Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
29	Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
30	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы у убойных животных	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
2	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-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
3	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
4	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
5	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7
6	При подсчете на скотобазе мясокомбината в принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветсанэксперта к этому факту?	ПК-1	32, 33,34, 36, 311,312,315, У4, У5, У7, У8, У10, У11, У12, Н1, Н2, Н6, Н7

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-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1-30	-	-	
У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1-30	-	-	
Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	1-30	-	-	
Тип задач профессиональной деятельности - производственный					
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)
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
33	Порядок проведения ветери-	3-11, 14-	1-6	-	

	нарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	17, 19-20, 22-30			
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	

	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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззара-	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	

	живании), 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.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	3-11, 14-17, 19-20, 22-30	1-6	-	
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			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	12	-	-	
32	Требования к упаковке про-	12	-	-	

	дукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.				
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	12	-	-	
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.	12	-	-	
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	12	-	-	
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	12	-	-	
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.	12	-	-	
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об	12	-	-	

	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.	12	-	-	
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	12	-	-	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	12	-	-	
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.	12	-	-	
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	12	-	-	
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.					
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по

					курсовому проекту (работе)
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	13	-	-	-
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	13	-	-	-
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	13	-	-	-
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	13	-	-	-
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.	13	-	-	-
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	13	-	-	-
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской	13	-	-	-

	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.	13	-	-	-
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.	13	-	-	-
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.	13	-	-	-
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	13	-	-	-
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	13	-	-	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	24-32, 39, 73,81-89	1	-
У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	24-32, 39, 73,81-89	1	-
Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	24-32, 39, 73,81-89	1	-
Тип задач профессиональной деятельности - производственный				
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 тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходи-	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6

	мых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.			
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, про-	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6

	дуктов 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.			
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясо-перерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6

У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясoproductов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	9-23, 33-38, 40-72,94-99	2-30	1-6
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		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	5-8, 74-80	-	-
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	5-8, 74-80	-	-
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой без-	5-8, 74-80	-	-

	опасности, 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			
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.	5-8, 74-80	-	-
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	5-8, 74-80	-	-
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	5-8, 74-80	-	-
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.	5-8, 74-80	-	-
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.	5-8, 74-80		-
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам	5-8, 74-80	-	-

	ветеринарно-санитарной экспертизы 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.	5-8, 74-80	-	-
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	5-8, 74-80	-	-
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.	5-8, 74-80	-	-
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	5-8, 74-80	-	-
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оцен-	1-4,100-109	-	-

	ки.			
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1-4,100-109	-	-
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1-4,100-109	-	-
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	1-4,100-109	-	-
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.	1-4,100-109	-	-
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	1-4,100-109	-	-
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.	1-4,100-109	-	-
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой	1-4,100-109	-	-

	ной, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.			
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.	1-4,100-109	-	-
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.	1-4,100-109	-	-
НЗ	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	1-4,100-109	-	-
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-4,100-109	-	-

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.	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	Учебное	Основная
3.	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: https://e.lanbook.com/book/171871	Учебное	Основная
4.	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	Учебное	Дополнительная
5.	Шапошникова, Ю. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Ю. В. Шапошникова]; Воронежский государственный аграрный университет .- Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019 <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152074.pdf >.	Методическое	
6.	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]	Периодическое	
7.	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007	Периодическое	
8.	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 Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.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 реактивами и лабораторной посудой	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306
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: 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 (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	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
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза	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 проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 11 от 17.06.2026 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026- 2027 учебный год	