

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиЖ
Тарасенко И.А.
«22» мая 2022 г.




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.01 «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства»

по направлению 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 с/х наук Аристова А.В.

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 20.05.2025г .).

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

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

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

Цель дисциплины – дать обучающимся возможность более глубоко изучить частные вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, сформировать специализированные теоретические знания, практические умения и навыки по решению профессиональных задач, связанных с выполнением органолептических и лабораторных исследований продуктов животного происхождения при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации; обучить приемам своевременного выявления опасных инфекционных и инвазионных заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану животных и окружающей среды, решения вопросов обеспечения безопасности и соответствия требованиям нормативно-технической документации подконтрольной продукции; принимать правильные решения при санитарной оценке продуктов, получаемых от животных при их заболеваниях и вынужденном убое, при этом соблюдая принципы сохранения их после соответствующего обезвреживания и переработки.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины: выпуск для потребителей только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты боенского производства; подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям; разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки; ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов животного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP).

Для изучения данной дисциплины в полном объеме необходимо обязательное проведение занятий на производстве (убойные пункты, мясоперерабатывающие предприятия, молоко- и птицекомбинаты, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на производственных рынках и др.).

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины является изучение вопросов обеспечения безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных, передающихся через продукты животного происхождения, а также выпуска доброкачественной в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, изучение методов контроля качества продукции животного происхождения и технического сырья.

Объектами изучения дисциплины являются:

- животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, гидробионты, продукты пчеловодства, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;
- данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов животного происхождения;
- документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения,

- материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина **Б1.В.04** «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Знания по дисциплине «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства» базируются на знаниях по биологии, анатомии животных, основ физиологии, ветеринарной фармакологии, токсикологии, внутренних незаразных болезнях, патологической физиологии животных, патологической анатомии животных, санитарной микробиологии, вирусологии, производственном ветеринарно-санитарном контроле и других дисциплин.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
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
		36	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
		39	Методики определения свежести мяса и мясопродуктов
		314	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
		У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра 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 (изготов-

			ления) 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
		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
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
		Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
		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
		Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	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, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной

	продуктов, пищевых яиц		оценки 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, 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, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		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, 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, 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, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
		Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
		Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных 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, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экс-	31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лаборатор-

пертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ных 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
	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
	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
	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

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

3. Объем 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	42,25	42,25
Общая самостоятельная работа, ч	65,75	65,75
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	42,00	42,00
лекции	14	14,00
лабораторные-всего	28	28,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	56,90	56,90
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету с оценкой	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	5	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	8,25	8,25
Общая самостоятельная работа, ч	99,75	99,75
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	8,00	8,00
лекции	2	2,00
лабораторные-всего	6	6,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	90,90	90,90
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету с оценкой	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Введение. Понятие о частной ветсанэкспертизе продуктов животноводства. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных

Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства».

Цели и задачи дисциплины, предмет и объекты исследования, её место в учебном процессе, связь с другими дисциплинами. История развития. Классификация болезней в разрезе дисциплины. Методы исследования, применяемые в ветсанэкспертизе (патолого-анатомические, биохимические, микробиологические, токсикологические, физико-химические и др.).

Подраздел 1.2 Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных

Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Значение лимфатической системы для ветсанэкспертизы. Техника ветосмотра органов. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов различных животных (КРС, МРС, свиней, лошадей, ослов, мулов, телят).

Раздел 2. Ветсанэкспертиза павших и вынужденно убитых животных. Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов. Корма животного происхождения

Подраздел 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, возникающих от неправильного хранения и транспортировки

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов, вынужденно убитых животных, павших и убитых в состоянии агонии. Понятие об условно годном мясе. Виды порчи мяса при неправильном хранении и транспортировке (гниение, плесневение, флуоресценция и изменение окраски мяса, загар мяса). Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения.

Подраздел 2.2 Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию

Консервация мясопродуктов. Обеззараживание высокой температурой (проваривание, переработка на мясные консервы, вареные и варено-копченые колбасы, мясные хлеба, грудинки и корейки). Обработка низкой температурой (замораживание). Обеззараживание посолом. Переработка отходов и обеззараживание шкур. Обезвреживание тушки птиц и кроликов.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и ее особенности при заразных и незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях животных

Подраздел 3.1 Методы исследования молока. Основные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена, оценка молока при незаразных болезнях, отравлениях и радиационных поражениях

Опасные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена. Ветсаноценка молока при незаразных болезнях. Оценка молока при отравлениях. Дезактивация молока при радиационных поражениях животных.

Подраздел 3.2 Процессы получения, транспортировки и хранения молока. Методы исследования молока на наличие антибиотиков, пестицидов, лекарственных веществ и других ингибиторов

Нарушения процессов получения, транспортировки и хранения молока. Порядок отбора проб молока в производственных хозяйствах. Основные проблемы недополучения молока. Дополнительные методы исследования молока на наличие антибиотиков, пестицидов, лекарственных веществ и других ингибиторов.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях, различных отравлениях и радиационных поражениях

Подраздел 4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов уоя при инфекционных заболеваниях животных

Зооантропонозные болезни, передающиеся через продукты животноводства. Зооантропонозные болезни, не передающиеся через продукты животноводства. Зоонозы. Болезни, не регистрируемые на территории РФ. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Подраздел 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов уоя при инвазионных болезнях животных

Инвазионные болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через мясо. Инвазионные болезни, присущие только животным

Подраздел 4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах

Механические повреждения тканей. Гнойные воспалительные процессы. Ожоги. Исхудание. Истощение. Нарушение пигментации тканей. Стрессы. Алиментарная мышечная дистрофия. Кетоз

Подраздел 4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов уоя при отравлениях животных

Отравления ядами. Ветеринарно-санитарная экспертиза при поражении животных отравляющими веществами

Подраздел 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья при радиационных поражениях животных

Основные аспекты радиационной патологии животных, влияющие на ветсанэкспертизу продуктов уоя. Сортировка и первичная переработка пораженных животных. Послеубойная ветсанэкспертиза. Дезактивация мяса, яиц, кожи, шерсти

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при инфекционных и незаразных болезнях.

Подраздел 5.1 Оценка продуктов птицеводства при заболеваниях различной этиологии

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при незаразных болезнях

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при ее заболевании

Подраздел 6.1 Оценка рыбы при заболеваниях различной этиологии

Инфекционные болезни рыб. Инвазионные болезни рыб (опасные для человека и не передающиеся ему). Незаразные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел

Подраздел 7.1 Оценка продуктов пчеловодства при различных инфекционных, незаразных и инвазионных болезнях пчел

Инфекционные болезни пчел. Микозы пчел. Болезни пчел, вызываемые клещами. Другие паразитарные болезни пчел. Незаразные болезни пчел

Раздел 8. Сертификация продуктов животноводства, организация и методы её проведения. Ветсанконтроль при экспортно-импортных операциях

Подраздел 8.1 Сертификация продуктов животноводства

Нормативные и правовые вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения. Нормативная и техническая документация, регламенты, Сан-ПиН, ХАССП, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов. Основы технологии по-

лучения, стандартизация, правила ветеринарно-санитарной экспертизы и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья.

Подраздел 8.2 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

Организационно-профессиональная деятельность таможенных экспертов. Порядок таможенного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции животного происхождения на сухопутной, воздушной и морской границе РФ.

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. Введение. Понятие о частной ветсанэкспертизе продуктов животноводства. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных				
<i>Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства».</i>	2	2	-	10
<i>Подраздел 1.2 Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных</i>				
Раздел 2. Ветсанэкспертиза павших и вынужденно убитых животных. Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов. Корма животного происхождения				
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, возникающих от неправильного хранения и транспортировки</i>	2	2	-	10
<i>Подраздел 2.2 Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию</i>				
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и ее особенности при заразных и незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях животных				
<i>Подраздел 3.1 Методы исследования молока. Основные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена, оценка молока при незаразных болезнях, отравлениях и радиационных поражениях</i>	2	2	-	10
<i>Подраздел 3.2 Процессы получения, транспортировки и хранения молока. Методы исследования молока на наличие антибиотиков, пестицидов, лекарственных веществ и других ингибиторов</i>				
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях, различных отравлениях и радиационных поражениях				
<i>Подраздел 4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных</i>	2	4	-	10
<i>Подраздел 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных</i>		4	-	

<i>Подраздел 4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах</i>	2	2	-	10
<i>Подраздел 4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов уояа при отравлениях животных</i>		2	-	
<i>Подраздел 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья при радиационных поражениях животных</i>				
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при инфекционных и незаразных болезнях				
<i>Подраздел 5.1 Оценка продуктов птицеводства при заболеваниях различной этиологии</i>	2	2	-	4
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при ее заболевании				
<i>Подраздел 6.1 Оценка рыбы при заболеваниях различной этиологии</i>	2	2	-	4
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел				
<i>Подраздел 7.1 Оценка продуктов пчеловодства при различных инфекционных, незаразных и инвазионных болезнях пчел</i>	2	2	-	2
Раздел 8. Сертификация продуктов животноводства, организация и методы её проведения. Ветсанконтроль при экспортно-импортных операциях				
<i>Подраздел 8.1 Сертификация продуктов животноводства</i>	2	4	-	5,75
<i>Подраздел 8.2 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях</i>				
Всего	18	28		65,75

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Введение. Понятие о частной ветсанэкспертизе продуктов животноводства. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных				
<i>Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства»</i>	0,5	1	-	10
<i>Подраздел 1.2 Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных</i>				
Раздел 2. Ветсанэкспертиза павших и вынужденно убитых животных. Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов. Корма животного происхождения				
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, возникающих от неправильного хранения и транспортировки</i>	0,5	1	-	10
<i>Подраздел 2.2 Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию</i>				
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и ее особенности при заразных и незаразных болезнях,				

отравлениях, радиационных поражениях животных				
<i>Подраздел 3.1 Методы исследования молока. Основные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена, оценка молока при незаразных болезнях, отравлениях и радиационных поражениях</i>	0,5	1	-	10
<i>Подраздел 3.2 Процессы получения, транспортировки и хранения молока. Методы исследования молока на наличие антибиотиков, пестицидов, лекарственных веществ и других ингибиторов</i>				
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях, различных отравлениях и радиационных поражениях				
<i>Подраздел 4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных</i>	0,5	1	-	10
<i>Подраздел 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных</i>				10
<i>Подраздел 4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах</i>				10
<i>Подраздел 4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях животных</i>				10
<i>Подраздел 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья при радиационных поражениях животных</i>				
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при инфекционных и незаразных болезнях				
<i>Подраздел 5.1 Оценка продуктов птицеводства при заболеваниях различной этиологии</i>	-	1	-	10
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при ее заболевании				
<i>Подраздел 6.1 Оценка рыбы при заболеваниях различной этиологии</i>	-	-	-	10
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел				
<i>Подраздел 7.1 Оценка продуктов пчеловодства при различных инфекционных, незаразных и инвазионных болезнях пчел</i>	-	-	-	10
Раздел 8. Сертификация продуктов животноводства, организация и методы её проведения. Ветсанконтроль при экспортно-импортных операциях				
<i>Подраздел 8.1 Сертификация продуктов животноводства</i>	-	1	-	9,75
<i>Подраздел 8.2 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях</i>				
Всего	2	6	-	99,75

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.	Сортовая разрубка туш	Савина, И. П. Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения самостоятельной работы для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И. П. Савина, С. Н. Семёнов ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019/ - <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152133.pdf >	5	10
2.	ВСЭ туш и органов при инфекционных заболеваниях		5	10
3.	Сбор, консервирование эндокринного сырья		5	5
4.	Основы технологии субпродуктов		5	5
5.	Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб		10	10
6.	Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов		5	10
7.	Ветсантребования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов		5	10
8.	Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках		5	10
9.	ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных		5	10
10	Основы технологии, экспертиза кишечного сырья		5	10
11	Оформление производственной документации		5	10
12	Выполнение домашних индивидуальных заданий		5,75	9,75
Всего			65,75	99,75

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 Значение дисциплины «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства»</i>	ПК-1	32
		33
		314
		У2
		У4
		У5
		У7
		У8
		У11
		У12
	ПК-2	32
		33
		35
		36
		У2
		У3
		У4
	ПК-3	У5
		31
		32
		33
<i>Подраздел 1.2 Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных</i>	ПК-1	35
		36
		314
		У5
		У8
		У12
		Н2
Н5		
<i>Подраздел 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, возникающих от неправильного хранения и транспортировки</i>	ПК-1	33
		36
		39
		У4
		У5
		Н2
		Н4
		Н5
Н6		
<i>Подраздел 2.2 Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию</i>	ПК-1	39
		314
		У4
		У7
		У11

		У12
		Н5
		Н6
<i>Подраздел 3.1 Методы исследования молока. Основные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена, оценка молока при незаразных болезнях, отравлениях и радиационных поражениях</i>	ПК-2	33
		35
		36
		У2
		У3
		У4
		У5
		Н3
		Н4
		Н5
<i>Подраздел 3.2 Процессы получения, транспортировки и хранения молока. Методы исследования молока на наличие антибиотиков, пестицидов, лекарственных веществ и других ингибиторов</i>	ПК-2	32
		33
		35
		36
		У2
		У3
		У4
		У5
		Н3
		Н4
<i>Подраздел 4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных</i>	ПК-1	33
		36
		314
		У4
		У5
		Н5
<i>Подраздел 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных</i>	ПК-1	Н6
		33
		36
		314
		У5
		У11
<i>Подраздел 4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах</i>	ПК-1	Н5
		Н6
		33
		36
		314
		У5
<i>Подраздел 4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях животных</i>	ПК-1	У11
		Н5
		Н6
		33
		36
		314
		У5

		У11
		Н5
		Н6
<i>Подраздел 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья при радиационных поражениях животных</i>	ПК-1	33
		36
		314
		У5
		У11
		Н5
		Н6
<i>Подраздел 5.1 Оценка продуктов птицеводства при заболеваниях различной этиологии</i>	ПК-1	33
		36
		314
		У2
		У4
		У5
		У7
		У8
		У11
		У12
		Н2
	Н4	
	Н5	
	Н6	
	ПК-2	33
36		
У4		
Н5		
<i>Подраздел 6.1 Оценка рыбы при заболеваниях различной этиологии</i>	ПК-3	31
		32
		33
		35
		У1
		У2
		У3
		Н1
		Н2
<i>Подраздел 7.1 Оценка продуктов пчеловодства при различных инфекционных, незаразных и инвазионных болезнях пчел</i>	ПК-2	35
		36
		У4
		У5
		Н5
<i>Подраздел 8.1 Сертификация продуктов животноводства</i>	ПК-1	314
		У11
		Н6
	ПК-2	36
		У5
		Н5
	ПК-3	33

		У3
		Н2
<i>Подраздел 8.2 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях</i>	ПК-1	З2
		З14
		У2
		У4
		У11
		Н6
	ПК-2	З6
		У5
	ПК-3	Н5
		З3
У2		
		Н1

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

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачетно	зачтено

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 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	<i>Каковы цели и задачи дисциплины «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства»? Методы исследования, применяемые при работе ветсанэксперта</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	32, 33, 36, 39, 314, 32, 33, 35, 36 31, 32, 33, 35

2	<i>Каким образом организуют послеубойный ветеринарный осмотр внутренних органов и туши, с какой целью его проводят?</i>	ПК-1	33, 314, У5, У8, Н2, Н5, Н6
3	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза туши и внутренних органов вынужденно убитых животных, павших и убитых в состоянии агонии</i>	ПК-1	39, 314, У5, Н5
4	<i>Виды порчи мяса при неправильном хранении и транспортировке. Понятие об условно годном мясе</i>	ПК-1	36, 39, 314, У4, У5, Н5
5	<i>Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения</i>	ПК-1	33, У11, Н5, Н6
6	<i>Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов</i>	ПК-1	39, 314, У11, Н5, Н6
7	<i>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	314, Н5 36, Н5 33, У3
8	<i>Опасные инфекционные заболевания, при которых реализация молока запрещена. Ветсаноценка молока при незаразных болезнях</i>	ПК-2	36, У4, Н5
9	<i>Методика ветеринарно-санитарной оценки молока при отравлениях и радиационных поражениях животных</i>	ПК-2	35, 36, У4, Н5
10	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных зооантропонозных болезнях, передающихся через продукты животноводства</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
11	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных зооантропонозных болезнях, НЕ передающихся через продукты животноводства</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
12	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через мясо</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
13	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных, встречающихся у человека, но НЕ передающихся ему через мясо</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
14	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
15	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при радиационных поражениях</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6
16	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства при инфекционных болезнях</i>	ПК-1 ПК-2	33, 36, 39, 314, У4, У5, У7, У11, Н5, Н6 36, У4, Н5
17	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека</i>	ПК-3	31, 32, 33, 35, У1, У2, У3, Н1, Н2
18	<i>Оценка продуктов пчеловодства при различных</i>	ПК-2	32, 33, 35, 36, У2, У3,

	<i>инфекционных, незаразных и инвазионных болезнях пчел</i>		У4, Н3, Н4, Н5
19	<i>Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья</i>	ПК-1	314, У11, Н6
20	<i>Порядок таможенного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции животного происхождения на сухопутной, воздушной и морской границе РФ</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	32,33,314,У11,У12,Н6 36, У5, Н5 33, 35, У3, Н1

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>В лабораторию доставлен образец говяжьего мяса с целью исследования на финноз. При внешнем осмотре поверхность мяса имеет сухую корочку подсыхания. Она слегка влажная, не липкая, буро-красного цвета. Жир желтоватый, обычный. На разрезе мясо плотное, эластичное, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах соответствует запаху свежего мяса. При разрезе в глубине ткани при внимательном просмотре обнаружены пузырьки овальной формы величиной с пшеничное зерно. При микроскопическом исследовании отмечается образование, характерное для финны бычьего цепня. Внутри пузырька видна спавшаяся головка паразита. При проверке на жизнеспособность установлено, что финны погибли. На участке площадью 40 см² обнаружены две финны. Дайте заключение по образцу мяса на основании органолептических показателей и данных микроскопии</i>	ПК-1	36, 39, 314, У4, У5, У11, Н5, Н6
2	<i>В лабораторию принят образец охлажденного говяжьего мяса для определения характера поражения. Образец доставлен завернутым в целлофан и оберточную бумагу, опечатан. Масса образца – 300 г. Получены следующие результаты исследования: 1) внешний вид – образец представляет собой кусок сырого говяжьего мяса, состоящий из мышечной ткани с небольшим количеством жира без кости. Корочка подсыхания выражена слабо; 2) цвет – на поверхности и в глубоких частях буро-красный, свойственный свежей говядине, жир желтоватый, обычный; 3) запах – как у свежего мяса. При разрезе образца в глубине тканей при внимательном осмотре обнаружены пузырьки овальной формы величиной с пшеничное зерно. При микроскопии отмечается характерное строение для финны ленточных глист. Внутри пузырька видна головка паразита с присосками и крючьями. При исследовании в растворе желчи было установлено, что финны жизнеспособны. На участке мышц площадью 40 см² обнаружено 4-5 финн. Дайте заключение о доброкачественности охлажденного говяжьего мяса и рекомендации по использованию продукта</i>	ПК-1	36, 39, 314, У4, У5, У11, Н5, Н6
3	<i>В лабораторию приняты два образца мороженой рыбы (щуки) с целью определения поражения. Образцы изъяты из</i>	ПК-3	31, 32, 33, 35,

	<i>магазина при внеплановой экспертизе сотрудников Россельхознадзора. Они завернуты в оберточную бумагу, опечатаны. Проведено исследование органолептических свойств. После оттаивания чешуя плотно прилегает к коже, плавники целы и не деформированы, брюшки в пределах нормы, глаза несколько запавшие. Цвет кожных покровов, чешуи и мяса на разрезе обычный, жабр – красный. Консистенция мышечной ткани плотная. Запах соответствует запаху сырой рыбы. При вскрытии брюшной полости рыбы на поверхности кишечника и печени имеются единичные фиброзные капсулы диаметром около 3 мм. Между петлями кишечника видны единичные (в одном экземпляре рыбы две, в другом – три) белые подвижные личинки длиной 2 см, шириной 3 мм, похожие на плероцеркоиды лентеца. В срезах мышц спины обнаружены экземпляры фиброзных капсул. При исследовании содержимого капсул под микроскопом видна головка широкого лентеца без крючьев. Дайте заключение о доброкачественности замороженной щуки и рекомендации по использованию продукта</i>		У2, У3, Н1, Н2
4	<i>При осмотре поверхность разреза свинины влажная, без блеска, слегка липкая, при надавливании пальцем ямка выравнивается не сразу, запах кисловатый, жир имеет сероватоматовый оттенок, при раздавливании мажется и слегка липнет к рукам. Проба с ножом – запах слегка неприятный, характер запаха неразборчивый. Реакция на лакмус слабокислая. При пробе варки бульон мутноватый, не ароматный. Реакция с сернокислой медью – выпадают хлопья. Дать санитарную оценку мяса, сделать предложения о его реализации</i>	ПК-1	39, 314, У5, Н5
5	<i>При осмотре говяжьего мяса, обнаружено следующее: цвет – темно-красный, поверхность сухая, обветренная, с темной корочкой, на разрезе бледнее обычного, ямка после надавливания пальцем выравнивается плохо, запах слегка кисловатый, тканевой жир – кисловатый, слегка липнет к пальцам, мозг трубчатых костей немного отстаёт от костей. Бульон мутноватый, запах его без особых изменений, при добавлении сернокислой меди появляются хлопья. Финны и трихинеллы не обнаружены. При бактериоскопии на мазках-отпечатках около 250 кокков в поле зрения, несколько палочек. Оценить качество мяса. Указать возможности и условия его использования</i>	ПК-1	39, 314, У5, Н5
6	<i>На санитарной бойне мясокомбината произведен забой крупного рогатого скота с положительной реакцией на бруцеллез. После забоя патологоанатомические изменения, характерные для бруцеллеза, не обнаружены. Как правильно реализовать партию?</i>	ПК-1	32, 33, 314, У2, У5, У11, Н5, Н6
7	<i>При осмотре говяжьих туш в межреберных мышцах обнаружены белесоватые образования величиной с горошину. Какие будут действия ветсанэксперта?</i>	ПК-1	33, 314, У5, Н5
8	<i>При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьей сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предостав-</i>	ПК-1	32, У2

	<i>ленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?</i>		
9	<i>Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туши после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию</i>	ПК-1	32, У2, У12, Н6
10	<i>Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. Какие действия необходимо предпринять? Как поступить с травмированными тушками?</i>	ПК-1	33, Н5
11	<i>На Воронежском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник института, нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?</i>	ПК-1	33, 314, Н5
12	<i>На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?</i>	ПК-1	32, 33, 314, Н5
13	<i>На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий ветсанэкспертов?</i>	ПК-1	У4, Н5
14	<i>Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве. Проанализируйте сложившуюся ситуацию. Каковы должны быть действия ветсанэксперта? Каковы могут быть последствия?</i>	ПК-1	314, Н5
15	<i>На Воронежский мясокомбинат из КФХ «Масловское» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему?</i>	ПК-1	33, Н5
16	<i>На Садовский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветсанэксперт Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессориеуме ветсанэксперт обнаружил</i>	ПК-1	33, 314, Н2, Н5, Н6

	<i>обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветсанэксперт с тушей свиньи?</i>		
17	<i>В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая. Как поступить ветсанэксперту?</i>	ПК-1	39, 314, У7, Н5, Н6
18	<i>На продовольственный рынок для продажи были доставлены туши телят в непотрошеном виде. У ветеринарно-санитарных экспертов возникло подозрение, что туши принадлежат телятам ненормально молодого возраста. Какие анатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке? Какие патологоанатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке?</i>	ПК-1	33, 314, У5, У8, Н2, Н5
19	<i>При ветсанэкспертизе на мясокомбинате в мышцах КРС обнаружено отсутствие дистрофических изменений в мускулатуре, но есть желтушное окрашивание, которое исчезло в течение 2 суток, внутренние органы не имели патологоанатомических изменений. Определите, какова причина таких изменений мяса крупного рогатого скота? Какие должны быть дальнейшие действия ветсанэксперта? Что делать с кишечником КРС? Можно ли использовать шкуры животных?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н2, Н5
20	<i>На мясокомбинате ветсанэксперт обнаружил следующие изменения в заглочных лимфоузлах у свиньи: кирпично-красные или желтовато-красные некротические очаги в виде сухой творожистой массы. При этом остальных видимых изменений в органах не было. С момента начала убоя прошло 2 часа. Каковы действия ветсанэксперта в этом случае? Что необходимо делать с другими тушами и продуктами убоя из этой партии? Разрешается ли выпускать без ограничений туши и субпродукты, обсеменение которых исключается?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5, Н4

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	<p>Что является основной задачей ветеринарно-санитарной экспертизы?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Улучшение пород животных +Оценка качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения -Лечение заболеваний домашних животных -Продажа ветеринарных препаратов 	ПК-1	314
2	<p>Какие продукты осматриваются в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Только мясо -Только молочные продукты +Мясо, молоко, рыба и мед Только корма для животных 	ПК-1	32, 314, У2
3	<p>Какой документ необходимо оформить после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукта?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сертификат соответствия +Ветеринарное свидетельство -Декларация о соответствии - Лицензия на продажу 	ПК-1	32, 314, У2
4	<p>Что проверяется при ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Только вкусовые качества продукта +Присутствие патогенных микроорганизмов, токсинов и загрязнителей -Только питательная ценность продукта -Только происхождение продукта 	ПК-1	32, 314, У2
5	<p>Каковы последствия обнаружения некачественного продукта во время ветеринарно-санитарной экспертизы?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Продукт упаковывается и отправляется в розницу -Продукт помечается как «органический» +Продукт уничтожается или перерабатывается -Продукт хранится до повторной проверки 	ПК-1	33, 39, 314, У5, У7
6	<p>Какой специалист проводит ветеринарно-санитарную экспертизу?</p> <ul style="list-style-type: none"> +Ветеринарный врач - Пищевой инженер -Биолог - Сельскохозяйственный специалист 	ПК-1	32, 314, У2
7	<p>В каких случаях проводится экстренная ветеринарно-санитарная экспертиза?</p> <ul style="list-style-type: none"> -При подозрении на болезнь животных -Каждый год для проверки +При массовом отравлении людей - При экспорте продукции 	ПК-1	32, У2
8	<p>Что такое «ветеринарный заключительный акт»?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Договор о начале работы ветеринара +Документ, подтверждающий прохождение всех необходимых проверок продукта 	ПК-1	32, У2

	- Закон о правах животных -Руководство по питанию животных		
9	Какие из следующих элементов являются критическими при оценке мяса на предмет его пригодности? +Цвет, запах, консистенция -Вес продукта -Срок годности упаковки -Бренд производителя	ПК-1	33
10	Какие меры принимаются, если во время ветеринарно-санитарной экспертизы обнаруживается заболевание животного, угрожающее общественному здоровью? - Проведение дополнительной проверки через год +Незамедлительное извещение соответствующих государственных органов -Продолжение продажи продукта до получения результатов второй экспертизы -Продукт отправляется на экспорт	ПК-1	33
11	Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота	ПК-1	33, 314
12	При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы ...	ПК-1	33, 314
13	Что осматривает ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?	ПК-1	33, 314
14	На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют следующие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз	ПК-1	33, 314
15	На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют ...	ПК-1	33, 314
16	Размеры и форма лимфоузлов лошадей ...	ПК-1	33, 314
17	Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии ...	ПК-1	33, 314
18	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы ...	ПК-1	33, 314
19	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают его, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости ...	ПК-1	33, 314
20	Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах ...	ПК-1	33, 314, Н5
21	Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?	ПК-1	33, 314, Н5
22	Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики	ПК-1	33, 314, Н5
23	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на	ПК-1	33, 39, 314, Н5

	<i>следующие признаки ...</i>		
24	<i>Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо ...</i>	ПК-1	33, 39, 314, Н5
25	<i>Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом ...</i>	ПК-1	33, 39, 314, Н5
26	<i>Укажите верную последовательность порядка исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу ...</i>	ПК-1	33, 39, 314, Н5
27	<i>Возбудитель сибирской язвы ...</i>	ПК-1 ПК-2	33, 314, У11, Н5 35, 36, Н5
28	<i>Санитарная оценка мяса при сибирской язве ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
29	<i>Санитарная оценка мяса при туберкулезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
30	<i>Возбудитель псевдотуберкулеза ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
31	<i>Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
32	<i>Возбудитель бруцеллеза, наиболее опасный и патогенный для человека ...</i>	ПК-1 ПК-2	33, 314, У11, Н5 35, 36, Н5
33	<i>Санитарная оценка мяса при бруцеллезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
34	<i>Санитарная оценка шкур при бруцеллезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
35	<i>Устойчивость возбудителя лептоспироза ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
36	<i>Санитарная оценка мяса при лептоспирозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
37	<i>Возбудитель ящура – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
38	<i>Санитарная оценка мяса при ящуре ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
39	<i>Возбудитель оспы – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
40	<i>Санитарная оценка мяса при оспе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
41	<i>К туляремии восприимчивы ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
42	<i>Устойчивость возбудителя туляремии ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
43	<i>Санитарная оценка мяса при туляремии ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
44	<i>Возбудитель рожжи свиней ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5

45	<i>Сбор эндокринного сырья при роже свиней ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
46	<i>Санитарная оценка мяса при листериозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
47	<i>Возбудитель сапа ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
48	<i>Санитарная оценка шкур при лейкозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
49	<i>Возбудитель актиномикоза – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
50	<i>Возбудитель болезни Ауески – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
51	<i>Возбудитель финноза крупного рогатого скота – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
52	<i>Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
53	<i>Возбудитель финноза свиней ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
54	<i>Санитарная оценка мяса при финнозе свиней ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
55	<i>Возбудитель трихинеллеза свиней – это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
56	<i>Санитарная оценка мяса при трихинеллезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
57	<i>Санитарная оценка мяса при эхинококкозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
58	<i>Возбудитель фасциолеза ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
59	<i>Санитарная оценка при аскаридозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
60	<i>Болезнь преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанная с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
61	<i>Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
62	<i>Санитарная оценка при алиментарной дистрофии ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
63	<i>Санитарная оценка при кетозе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
64	<i>Для каких животных характерно наличие гипостазов ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
65	<i>Запрещается забой животных на мясо при ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
66	<i>Запрещается убой животных на мясо при следующих заболеваниях ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
67	<i>При каких инфекционных болезнях запрещается убой на мясо?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
68	<i>Что делают с животными, больными сибирской язвой на мясокомбинате?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
69	<i>В течение какого срока запрещается забивать животных</i>	ПК-1	33, 314,

	<i>на мясо после прививки против сибирской язвы?</i>		У11, Н5
70	<i>При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5, Н4
71	<i>При локализованном туберкулезном поражении туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
72	<i>Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани) ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
73	<i>В случае выявления в туши сальмонелл мясо ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
74	<i>В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
75	<i>При лептоспирозе при отсутствии дистрофических изменений мышц и исчезновении желтушности тушу и неизменные внутренние органы ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
76	<i>Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение 2-х суток ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
77	<i>Туши и продукты убоя от свиней, больных и подозрительных в заболевании рожей ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
77	<i>Санитарная оценка мяса при трихинеллезе ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
78	<i>Что делают с тушей и органами при интенсивном (более 1/3 органа) поражении печени эхинококком ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
79	<i>Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвечиваются. Это ...</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
80	<i>Для бактериологического исследования в лабораторию направляют ...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36, 39, 314, Н5 35, Н5 35, Н2

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Запрещается ли снимать шкуры с павших животных при туберкулезе?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
2	<i>Каким должен быть интервал времени между снятием шкуры с туши и ее консервированием для крупного рогатого скота (в часах)?</i>	ПК-1	33, 314
3	<i>Каким должен быть интервал времени между снятием шкуры с туши и ее консервированием для свиней (в часах)?</i>	ПК-1	33, 314
4	<i>Ветеринарное клеймение шкур небоенского, в том числе неизвестного происхождения, проводят после лабораторного исследования на...?</i>	ПК-1	33, 314
5	<i>Клеймение шкур, полученных от животных, на добычу которых в результате охоты получают лицензию, производится после...?</i>	ПК-1	33, 314
6	<i>Шкуры, при исследовании которых получен положительный результат лабораторного исследования на сибирскую язву, подлежат...?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5

7	<i>Если боенские шкуры приняты с нечеткими клеймами или обезличены, они подлежат клеймению после исследования на...?</i>	ПК-1	33, 314, У11, Н5
8	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при бруцеллезе проводится?</i>	ПК-2	35, 36, Н5
9	<i>Какой инструментарий и спецодежда необходимы для проведения послеубойной ветсанэкспертизы?</i>	ПК-1	33, У5
10	<i>Какое значение имеет лимфатическая система для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?</i>	ПК-1	314, У8
11	<i>Расскажите методику ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш КРС?</i>	ПК-1	33, 314, У5, Н2, Н5
12	<i>Какие вы знаете особенности ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш свиней?</i>	ПК-1	33, 314, У5, Н2, Н2
13	<i>Особенности ветсанэкспертизы органов и туш лошадей, ослов и мулов?</i>	ПК-1	33, 314, У8, Н2, Н5
14	<i>Особенности ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш МРС?</i>	ПК-1	33, 314, У8, Н2, Н5
16	<i>Особенности ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш телят?</i>	ПК-1	33, 314, У8, Н2, Н5
17	<i>Расскажите методику обеззараживания шкур?</i>	ПК-1	314, У11
18	<i>Какие способы обезвреживания тушки птиц и кроликов известны?</i>	ПК-1	314, У11
19	<i>Виды порчи мяса при неправильном хранении и транспортировке?</i>	ПК-1	39, 314, Н5
20	<i>Какова технология получения и контроль качества кормов животного происхождения?</i>	ПК-1	314, У11, Н6

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Мясо имеет хорошие органолептические показатели туши, отсутствуют патогенные микроорганизмы, рН 5,7-6,2, реакция на пероксидазу положительная и формольная реакция отрицательная. Установите происхождение мяса?</i>	ПК-1	33, 36, 39, 314, Н5
2	<i>На мясокомбинате было получено кишечное сырье (пищеводы, желудки, кишки, мочевые пузыри) от свиней с незаразными болезнями, не имеющее патологически измененных тканей. Возможно ли дальнейшее его использование в производстве? Проанализируйте данную ситуацию.</i>	ПК-1	314, У7, Н5
3	<i>На Воронежский молочный завод поступила партия молока с молочно-товарного комплекса «Никольское» в количестве 1 тонны. При лабораторном анализе объединенной пробы молока выявлено наличие соды. Какова тактика ветсанэксперта в отношении данной партии молока?</i>	ПК-2	35, 36, У4, Н5
4	<i>Укажите, под каким номером в верной последовательности</i>	ПК-1	39, Н4

	<p>указан порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с сульфатом меди (сернокислой медью):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 мл фильтра 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования; 2. приготовление бульона из мяса, внесение в 2 мл фильтра 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования; 3. оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 мл фильтра 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса; 4. приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 мл фильтра 3-х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования. 		
5	<p>По распоряжению управления Россельхознадзора по Новгородской области проведена внеплановая проверка рыбы судака с целью выяснения доброкачественности и возможности реализации её для пищевых целей. При экспертизе присутствовали директор склада Сидоров И.И. и товаровед торговой базы «Калининская» Иванова К.И. При экспертизе установлено, что партия судака соленого в количестве 500 кг прибыла на базу с документами, в которых указано, рыба I сорта, выработанная Мурманским рыбокомбинатом и выпущена со сроком транспортировки без охлаждения 14 дней. При экспертизе документов выявлено следующее: раба в количестве 500 кг (10 бочек) была отправлена из г. Астрахань 28 июня сего года. и поступила на базу 10 августа сего года, доставлена железнодорожным транспортом без охлаждения. При вскрытии 10 бочек установлено, что рыба соленая, судак, крепкого посола без тузлука, потрошенная. В двух бочка на рыбах расположенных в верхних слоях бочек, имеется незначительный слизистый налет красного цвета, расположенный небольшими пятнами. В двух бочках налетом красного цвета покрыта вся поверхность рыбы. В одной бочке красного налета не обнаружено. Запах рабы с сильным красным налетом – резко аммиачный, в бочках со слабым красным налетом – слабо аммиачный. После промывания рыбы в воде и пробной варки её установлено, что рыба с сильным красным налетом имеет неприятный слабо гнилостный запах и вкус. Экземпляры рыбы со слабым налетом после промывания и варки имеют вкус соответственно соленой рыбы удовлетворительного качества, без посторонних запахов. Других дефектов в рыбе не установлено. Какова тактика ветсанэксперта в данной ситуации? Дайте заключение о качестве и путях реализации рыбы.</p>	ПК-3	31, 32, 33, 35, У2, Н1
6	<p>На городской молокозавод «Лебедянский» поступила партия молока в количестве 5 тонн. При лабораторном анали-</p>	ПК-2	35, 36, У4, Н5

	<i>зе объединенной пробы молока выявлено наличие перекиси водорода. Какова тактика ветсанэксперта в отношении данной партии?</i>		
7	<i>При проведении лабораторного исследования образца молока, изъятого на рынке, были получены следующие результаты: органолептические показатели – без изменений; кислотность – 17 °Т, плотность – 1,038, содержание жира–1,8 %, сухой остаток – 9,2, СОМО – 8,0, реакция на фосфатазу – отрицательная. Как должен ветсанэксперт оценить эти показатели исходя из следующих вариантов: 1. подсытие жира 2. разведение водой 3. разведение водой и обратом 4. соответствует требованиям нормативных документов.</i>	ПК-2	36, У4, Н5
8	<i>Дайте заключение на партию мяса говяжьего, полученного от животных, больных сальмонеллезом. Укажите возможные пути реализации данной партии мяса.</i>	ПК-1	39, 314, Н5
9	<i>Какова будет тактика ветсанэксперта, если в мясе свиней обнаружено 2 финны на площади 40 см² мышечной ткани. Укажите возможные пути реализации данной партии мяса.</i>	ПК-1	39, 314, Н5
10	<i>При осмотре партии сельди соленой установлено, что сельдь соленая крепкого посола без тузлука покрыта небольшим количеством красного налета. Запах, рыбы не изменен. Можно ли использовать партию рыбы, пораженную налетом красного цвета для питания?</i>	ПК-3	31, 32, 33, 35, У2, Н1, Н2
11	<i>Укажите, под каким номером верно указано количество патологоанатомического материала, которое направляют для бактериологического исследования в лабораторию: 1. пробы мышц – часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем; 2. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы; 3. отобранные от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждая, 3 пробы отбирают от места зареза напротив 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра; 4. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы. Обоснуйте свой ответ.</i>	ПК-1	36, 39, 314, Н2, Н4, Н5, Н6
12	<i>Какие документы выдают при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия из нижеприведенного списка: 1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) 2. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А-вет) 3. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования 4. ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость.</i>	ПК-1	32, У2

	<i>Вы, как ветсанэксперт, имеете право требовать от водителя эти документы? Можете ли вы запретить ввоз животных при нарушении правил оформления документов?</i>		
--	--	--	--

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

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	1-2	6,8,9,12	-	-
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	1-2, 5, 10-16, 20	6-7, 10-12, 15-16, 18-20	-	-
36	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, 4, 10-16	1-2	-	-
39	Методики определения свежести мяса и мясопродуктов	1, 3-4, 6, 10-16	1-2, 4-5, 17	-	-
314	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	1-4, 6-7, 10-16, 19-20	1-2, 4-7, 11-12, 14, 16, 18-20	-	-
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	-	6, 8, 9, 17	-	-
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном	2	1-2, 13	-	-

	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	2-4, 10-16	1-2, 4-7, 18	-	-
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	1-16	17	-	-
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	2	18	-	-
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	5-6, 10-16, 19-20	1-2, 6, 19-20	-	-
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	20	9	-	-
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	2	16, 18-19	-	-
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	-	20	-	-
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к	2-7, 10-16	1-2, 4-5, 7, 10-20	-	-

	использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований				
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	2, 5-6, 10-16, 19-20	1-2, 9, 16-17	-	-
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			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	1, 18	-	-	-
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных 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, 18	-	-	-
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных 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, 9, 18	-	-	-
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1, 7-9, 16, 18, 20	-	-	-
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	18	-	-	-
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и по-	18	-	-	-

	рядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции				
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	8, 9, 16, 18	-	-	-
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	20	-	-	-
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	18	-	-	-
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	18	-	-	-
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	7-9, 16, 18, 20	-	-	-
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	1, 17	3	-	-
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований	1, 17	3	-	-
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	1, 7, 17, 20	3	-	-
35	Стандартные методики проведения лабо-	1, 17, 20	3	-	-

	раторных 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				
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	17	-	-	-
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	17	3	-	-
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	7, 17, 20	3	-	-
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	17, 20	3	-	-
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	17	3	-	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

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	2-4, 6-8	-	12
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	5, 9-79	1-7, 9, 11-16	1
36	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	28,32, 80	-	1, 11
39	Методики определения свежести мяса и мясопродуктов	5, 23-26, 80	19	1, 4, 8-9, 11
314	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	1-6, 11-80	1-7, 11-20	1-2, 8-9, 11
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	2-4, 6-8	-	12
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	5	9, 11-16	-
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 дальнейше-	5	-	2

	му 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	-	10	-
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	27-79	1, 6-7, 17-18, 20	-
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	-	-
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	-	11-16	11
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	-	-	1-2, 8-9, 11
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	20-80	1, 6-7, 11-16, 19	4, 11
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	20	11
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
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, 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			
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных 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	27, 32, 80	8	3, 6
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	27, 32	8	3, 6-7
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, 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, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	-	-	3, 6-7
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	-	-	-
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	-	-	-
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных 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, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лаборатор-	27, 32, 80	8	3, 6-7

ных исследований				
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 оценки	-	-	5, 10
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований	-	-	5, 10
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	-	-	5, 10
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	80	-	5, 10
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	-	-	5, 10
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	-	-	-
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения	-	-	5, 10

	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	80	-	10

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [электронный ресурс] : Учебник / Московский государственный университет пищевых производств ; Московский государственный университет пищевых производств .- 1 .- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .- 234 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: http://znanium.com/go.php?id=1060349 >.	Учебное	Основная
2.	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020 .- 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] <URL: https://e.lanbook.com/book/143135 >	Учебное	Основная
3.	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 480 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] <URL: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703 >	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.	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2012 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4129 >	Учебное	Дополнительная
6.	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 .- Изд. 2-е, стер .- СПб. : Лань, 2008 .- 448 с.	Учебное	Дополнительная
7.	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 .— Изд. 3-е, доп. и перераб .— СПб. : Лань, 2010 .— 476 с.	Учебное	Дополнительная
8.	Савина, И. П. Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения самостоятельной работы для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И. П. Савина, С. Н. Семёнов ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019/ - <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152133.pdf >.	Методическое	
9.	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
10.	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-	Периодическое	
11.	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	
12.	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-	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.рф/
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://техэксперт.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 занятий лекционного типа: 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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: 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 занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: 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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную сре-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320

<p>ду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p>	
<p>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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>

7.2. Программное обеспечение

6.3.1. 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

6.3.2. Специализированное программное обеспечение





№	Название	Размещение
1	Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim	ПК ауд. 16, 18 (К9)
2	Виртуальная анатомия Anatomia canina 3-D/ V. 1.4	ПК ауд.122а (К1)
3	Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Виртуальная лаборатория Сопротивление материалов	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Геоинформационная система ArcGIS Workstation	ПК ауд. 16, 18 (К9)
6	Геоинформационная система ObjectLand	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Интегрированная среда разработки Android Studio	ПК на кафедре БЖД
8	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК, ауд. 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
10	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

12	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
13	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК на кафедре Электротехники
14	Программа автоматизированного проектирования nanoCAD Электро	ПК ГИС лаборатории
15	Программа анализа инвестиционных проектов Альт Инвест Сумм 8	ПК в локальной сети ВГАУ
16	Программа анализа финансовой отчетности Альт Финансы 3	ПК в локальной сети ВГАУ
17	Программа моделирования бизнес-процессов BPWin	ПК в локальной сети ВГАУ
18	Программа оптимизации "Корм-Оптима"	ПК в локальной сети ВГАУ
19	Программа проектирования освещения DIALux	ПК в локальной сети ВГАУ
20	Программа проектирования систем энергораспределения SIMARIS design	ПК ауд. 115, 119 (К1)
21	Программа расчета и проектирования АРМ WinMachine	ПК в локальной сети ВГАУ
22	Программа финансового анализа ИНЭК Аналитик	ПК ауд. 116, 120 (К1)
23	Программный комплекс КОРАЛЛ – Ферма КРС (демоверсия)	ПК в локальной сети ВГАУ
24	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК в локальной сети ВГАУ
25	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	https://new.siemens.com/global/en.html
26	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
27	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК ауд. 116, 120 (К1)
28	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
29	Система электронного документооборота EOS for SharePoint	ПК на кафедре Анатомии и хирургии
30	Среда программирования CodeGear Delphi 2009	ПК в локальной сети ВГАУ
31	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК в локальной сети ВГАУ
32	Среда разработки ПО для языка программирования R Studio Desktop	ПК ауд. 115, 119 (К1)
33	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Внутренние незаразные болезни	Терапии и фармакологии	
Паразитарные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанных соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г.	1) п.3, 3.1., 3.2.; 2) п. 7.1, табл. 7.1.1, 7.1.2; 3)табл. 7.2.1. 4) п 6. табл.6.1.	1)корректировка «Объём дисциплины и виды работ» 2)корректировка «Используемое программное обеспечение» 3)корректировка «Программное обеспечение общего назначения» 4) корректировка «Рекомендуемая литература»
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошников Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №13 от 28.06.22	Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год	
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошников Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ №9 от 24.06.23г.	Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ №9 от 22.05.2025	Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	

