

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Аристов А.В.
«26» июня 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.03 Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы

для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и
ветеринарно-санитарный контроль»

магистратура
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчик рабочей программы:
доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 982 от 28.09.2017 г.).

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06. 2021 г.).

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

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

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» занимает особое место в системе ветеринарно-санитарного образования. Она позволяет правильно ориентироваться в вопросах качества продуктов биологического происхождения и его управления. Ключевой основой современной проблематики в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы являются аспекты, связанные с организацией ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах производства и переработки продукции биологического происхождения поднадзорной ветеринарной службе. В рамках изучения дисциплины предлагается изучение возможности использования современных технологий для получения высококачественной продукции, способности обучающегося в практических условиях увеличить выход продукции, повысить ее качество, предлагать рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и непригодных продуктов биологического происхождения, предупреждать заболевание людей и распространение антропозоонозных болезней. Основными перспективными задачами и направлениями современной ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методик для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения. Целью изучения дисциплины «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» является подготовка обучающихся способных к усовершенствованию методов исследований, повышающих качество сырья и продукции биологического происхождения, разработке новых более эффективных методов контроля качества сырья и продукции биологического происхождения, сбору и анализу информации об отечественном и зарубежном передовом опыте и использованию его на производстве.

1.2. Задачи дисциплины

Основные задачи дисциплины «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» заключается в приобретении обучающимися компетенций по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции биологического происхождения в условиях современного агропроизводства, в процессе логистических операций и реализации. Изучение вопросов управления качеством надзорной продукции на основе принципов ХАССП. Использование новых технологических приемов, методик и методов для организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий. Задачами дисциплины являются исследование эволюции и многоаспектности категории «качество»; рассмотрение методологических основ курса «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»; знакомство с основными положениями научных школ управления качеством; изучение эволюции и содержания системного подхода к управлению качеством, а также современных тенденций его развития; изучение принципов менеджмента качества; раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе МС ИСО серии 9001: раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе МС ИСО серии 9001: раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе МС ИСО серии 9004: раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе ГОСТ Р ИСО серии 9000:2001, 9001:2009, 9004: 2010; раскрытие сущности аудита систем менеджмента на основе 19011: исследование процессов жизненного цикла продукции в системе менеджмента качества; знакомство с методами и инструментами управления качеством; исследование процессов государственного регулирования в области качества.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» представляет собой изучение, анализ и экстраполяция современных проблем вете-

ринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности продукции биологического происхождения на всех этапах её получения, транспортировки, хранения и первичной переработки.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы» относится к Блоку 1, Дисциплины (модули), обязательная часть. Б1.О.03.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы» взаимосвязана с дисциплинами: «Современные проблемы ветеринарной санитарии», «Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Теория и организация научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса
		У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных
		У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных ан-

			тропогенных и экономических факторов
		Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторов, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов
		36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов
		37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		39	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии
		У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях
		У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной про-

			дукции в мясоперерабатывающих организациях
		Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности
		Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
		Н4	Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-2	Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	33	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
		У4	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

		Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
		Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
		Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
		Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции
ПК-3	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик
		У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
		У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения
		У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных
		У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ
		У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии
		Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного

			происхождения
		НЗ	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы

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

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр		Всего
	2	3	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	4/144	6/216
Общая контактная работа*, ч	36,65	32,75	69,4
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	35,35	111,25	146,6
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	36,5	30,5	67
лекции	18	10	28
практические занятия	-	-	-
лабораторные работы	18	20	38
групповые консультации	0,5	0,5	1
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий***, ч	26,5	71,25	97,75
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15	2,25	2,4
курсовая работа		2	2
курсовой проект		-	-
зачет	0,15	-	0,15
экзамен		0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	40	48,85
выполнение курсового проекта		-	-
выполнение курсовой работы		22,25	-
подготовка к зачету	8,85	-	-
подготовка к экзамену		17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Зачёт	Экзамен Курсовая работа	Зачет Экзамен Курсовая работа

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс		Всего
	1	2	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	4/144	2/72	6/216
Общая контактная работа*, ч	10,9	6,75	17,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	133,1	65,25	198,35
Контактная работа** при проведении	10,5	4,5	15

учебных занятий, в т.ч. (часы)			
лекции	4	2	6
практические занятия	-	-	-
лабораторные работы	6	2	8
групповые консультации	0,5	0,5	1
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	124,25	34,45	158,7
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,4	2,25	2,65
курсовая работа	-	2	2
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,4	-	0,4
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	30,8	39,65
выполнение курсового проекта	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	13,05	13,05
подготовка к зачету	8,85	-	-
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Зачёт	Экзамен Курсовая работа	Зачет Экзамен Курсовая работа

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Современные аспекты ветеринарной-санитарной экспертизы

Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Основные подходы при организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы».

Основы методологии и правового обеспечения дисциплины. Ключевые понятия и определения. Техника безопасности и правила личной гигиены на рабочем месте. Проведение клинического обследования животного с применением методов предубойного осмотра, установления биологического статуса животных и заключений по результатам анамнестического исследования.

Раздел 2. Формирование продуктивных характеристик животных, качества и безопасности продукции биологического происхождения под влиянием внешних факторов.

Подраздел 2.1. «Влияние природных факторов на качество и безопасность продукции биологического происхождения».

Организация противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней. Мониторинг системы обеспечения безопасности при производстве с/х продукции. Оценка влияния на организм животных антропогенных факторов.

Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения при её получении».

Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями

системы ХАССП в перерабатывающей промышленности. Комплексная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения.

Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия продукции. Анализ и оценка рисков, критических контрольных точек при технологических процессах переработки продукции биологического происхождения. Организация и проведение лабораторных исследований надзорной продукции на всех этапах от «поля до прилавка».

Раздел 3. Современные технологии в научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.

Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы».

Современные лабораторные методы исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе. Экспресс-методики, арбитражные и инновационные исследовательские технологии.

Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы».

Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства продуктов убоя, молока, рыбы и продуктов рыбоводства, продуктов пчеловодства с использованием современных технологических решений.

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. Современные аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы				
<i>Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Основные подходы при организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	4	-	-	16,6
Раздел 2. Формирование продуктивных характеристик животных, качества и безопасности продукции биологического происхождения под влиянием внешних факторов				
<i>Подраздел 2.1. «Влияние природных факторов на качество и безопасность продукции биологического происхождения»</i>	6	10	-	30
<i>Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения при её получении»</i>	2	12	-	26
<i>Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения»</i>	6	8	-	34
Раздел 3. Современные технологии в научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы				

тической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы				
<i>Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	6	6	-	20
<i>Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	4	2	-	20
Всего	28	38	-	146,6

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Современные аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы				
<i>Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Основные подходы при организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	1	-	-	18,35
Раздел 2. Формирование продуктивных характеристик животных, качества и безопасности продукции биологического происхождения под влиянием внешних факторов				
<i>Подраздел 2.1. «Влияние природных факторов на качество и безопасность продукции биологического происхождения»</i>	1	2	-	50
<i>Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения при её получении»</i>	1	1	-	30
<i>Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения»</i>	1	2	-	40
Раздел 3. Современные технологии в научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы				
<i>Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	1	2	-	35
<i>Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»</i>	1	1	-	25
Всего	6	8	-	198,35

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	Основы методологии и правового обеспечения дисциплины. Ключевые понятия и определения. Техника безопасности и правила личной гигиены на рабочем месте.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С. Н. Семенов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ИТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153971.pdf	16,6	18,35
2	Организация противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней. Оценка влияния на организм животных антропогенных факторов.		30	50
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья. Комплексная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения.		26	30
4	Анализ и оценка рисков, критических контрольных точек при технологических процессах переработки продукции биологического происхождения.		34	40
5	Современные лабораторные методы исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе.		20	35
6	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства продуктов убоя, молока, рыбы и продуктов рыбоводства, продуктов пчеловодства с использованием современных технологических решений.		20	25
Всего			146,6	198,35

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

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Основные подходы при организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы»	ОПК – 1	31
		У1
		Н1
	ОПК – 2	34
		У4
		Н4
Подраздел 2.1. «Влияние природных факторов на качество и безопасность продукции биологического происхождения»	ОПК – 1	31
		У1
		Н1
	ОПК – 2	34
		У4
		Н4
	ПК – 1	31
		36
		37
		38
		39
		У1
		У3
		У4
		Н1
Н3		
Н4		
Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения при её получении»	ОПК – 1	31
		У1
		Н1
	ПК – 1	31
		36
		37
		38
		39
		У1
		У3
У4		
Н1		
Н3		
Н4		
Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	ПК – 1	31
		36
		37
		38
		У1

		У3	
		У4	
		Н1	
		Н3	
		Н4	
	ПК – 2	33	
		У3	
		У4	
		Н2	
		Н3	
		Н5	
Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»	ПК – 1	Н11	
		31	
		36	
		37	
		38	
		39	
		У1	
		У3	
		У4	
		Н1	
		Н3	
		Н4	
		ПК – 2	33
			У3
	У4		
	Н2		
	Н3		
	ПК – 3	Н5	
		Н11	
		32	
		38	
У1			
У4			
У5			
У9			
У11			
Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»	ПК – 1	Н1	
		Н3	
		31	
		36	
		37	
		38	
		39	
		У1	
		У3	
		У4	
		Н1	
Н3			
Н4			

	ПК – 2	33
		У3
		У4
		Н2
		Н3
		Н5
		Н11
	ПК – 3	32
		38
		У1
		У4
		У5
		У9
		У11
	Н1	
	Н3	

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 зачтено	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 на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки при защите курсового проекта (работы)

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Структура и содержание курсового проекта (работы) полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)
Хорошо, продвинутый	Структура и содержание курсового проекта (работы) в целом соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнения и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)

Удовлетворительно, пороговый	Структура и содержание курсового проекта (работы) не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты расчетов, отдельные выводы и предложения вызывают сомнения и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Структура и содержание курсового проекта (работы) не соответствуют предъявляемым требованиям; в расчетах допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты расчетов и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности

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	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов уоя при их получении в условиях боенских предприятий	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
2	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов птицеводства при их получении в условиях птицефабрик	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
3	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов пчеловодства при их получении в условиях пасек	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
4	Организация и проведение лабораторных исследований рыбы и рыбопродуктов при их получении в условиях искусственных и естественных водоёмов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5	Организация и проведение лабораторных исследований кормов животного происхождения при их получении в условиях искусственных и естественных водоёмов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
6	Организация и проведение лабораторных исследований молока при его получении в условиях современных комплексов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
7	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов убоя при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
8	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов птицеводства при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
9	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов пчеловодства при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
10	Организация и проведение лабораторных исследований рыбы и рыбопродуктов при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3;

		ПК – 3	Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
11	Организация и проведение лабораторных исследований молока при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
12	Организация и проведение лабораторных исследований кормов животного происхождения при транспортировке и хранении	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
13	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов убоя при переработке в условиях современных производств	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
14	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов птицеводства при переработке в условиях современных производств	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
15	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов пчеловодства при переработке в условиях современных производств	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
16	Организация и проведение лабораторных исследований рыбы и рыбопродуктов при переработке в условиях современных про-	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39;

	изводств	ПК – 2 ПК – 3	У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
17	Организация и проведение лабораторных исследований молока при переработке в условиях современных производств	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
18	Организация и проведение лабораторных исследований мясопродуктов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
19	Организация и проведение лабораторных исследований продуктов птицепродуктов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
20	Организация и проведение лабораторных исследований мёда	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
21	Организация и проведение лабораторных исследований консервированной рыбы и рыбопродуктов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

22	Организация и проведение лабораторных исследований молочных продуктов	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
23	Организация и проведение лабораторных исследований кормов животного происхождения	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
24	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
25	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
26	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
27	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
28	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11

		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
29	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
30	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и продуктов пчеловодства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
31	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и продуктов пчеловодства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
32	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и продуктов пчеловодства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
33	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
34	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
35	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

36	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
37	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
38	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
39	Экспресс-методики при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
40	Арбитражные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
41	Инновационные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
42	Способы и порядок обезвреживания и утилизации сырья биологического происхождения	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
43	Способы и порядок уничтожения сырья биологического происхождения	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3;

			H5; H11
44	Электронный документооборот применяемы в ветеринарно-санитарной экспертизе	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
45	Российские и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока выявлено наличие антибиотиков. Какие существуют варианты использования данного продукта животного происхождения?	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
2	На комплексе по производству молока установлены коровы, положительно реагирующие по РИД на лейкоз. Как поступают с молоком в соответствии с ТР ТС?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
3	В процессе транспортировки замороженного мяса температура в толще мышечной ткани оказалась -10 °С. Является ли данный факт нарушением условий транспортировки?	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
4	При проведении предубойного осмотра свиней выявлены животные с признаками характерными для африканской чумы свиней. Возможен ли убой животных на санитарной бойне?	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
5	В агропредприятии осуществлялось лечение коров, больных маститом, с использованием антибиотикотерапии. Возможна ли выпойка молока от таких животных телятам?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
6	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней выявлены изменения характерные сибирской язвы. Перечислите и обоснуйте ветеринарно-санитарные мероприятия, предпринимаемые в этом случае?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда показала наличие в исследуемых образцах 19,5% воды. Возможна ли реализация такого мёда?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
8	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого куриного яйца установлено, что размер воздушной ка-	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9;

	меры составляет 5 мм. Возможна ли реализация такого яйца?		У11; Н1; Н3
9	Является ли наличие овального ветеринарного клейма на продуктах убоя поставленных на мясоперерабатывающем предприятии основанием для не проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в государственной лаборатории ВСЭ продовольственного рынка?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 3	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
10	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
11	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы диастазная активность мёда определена на уровне 2 единиц Готе. О чём это может свидетельствовать?	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
12	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены не просвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
13	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см ² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ОПК – 1 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
14	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в тушке одного из цыплят-бройлеров обнаружены единичные некротические поражения, а у другого – множественные поражения мышечного желудка. Каковы будут варианты использования мяса птицы в каждом из случаев?	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
15	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ОПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
16	При организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных и пернатой дичи отсутствует первый этап – предубойный	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4

	осмотр. Каким образом возможно собрать данную информацию?	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
17	На поступившие в государственную лабораторию ВСЭ продовольственного рынка продукты убоя отсутствует необходимая транзакция в ФГИС «Меркурий». Какие необходимо предпринять действия в отношении животноводческой продукции?	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
18	При запуске конвейерной переработки свиней следует предусмотреть регламентированное количество мест проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на линии. Сколько их должно быть в случаях переработки без снятия крупона и при использовании технологии крупонирования?	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрен»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Порядок предубойного осмотра крупного рогатого скота	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
2	Порядок предубойного осмотра мелкого рогатого скота	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
3	Порядок предубойного осмотра свиней	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
4	Порядок предубойного осмотра сельскохозяйственной птицы	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
5	Порядок предубойного осмотра лошадей, верблюдов, северных оленей, яков	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
6	Порядок предубойного осмотра кроликов и нутрий	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
7	Порядок анамнестического исследования промысловых животных	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
8	Порядок анамнестического исследования пернатой дичи	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
9	Установление биологического статуса сельскохозяйственных животных на основании предубойного осмотра	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
10	Установление биологического статуса сельскохозяйственной птицы на основании предубойного осмотра	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
11	Установление биологического статуса пернатой птицы на основании анамнестического исследования	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
12	Установление биологического статуса промысловых животных на основании анамнестического исследования	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

13	Мониторинговая оценка безопасности продуктов убоя при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
14	Мониторинговая оценка параметров качества продуктов убоя при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
15	Мониторинговая оценка безопасности молока и молочных продуктов при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
16	Мониторинговая оценка параметров качества молока и молочных продуктов при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
17	Мониторинговая оценка безопасности продуктов пчеловодства при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
18	Мониторинговая оценка безопасности пищевого куриного яйца при его производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
19	Мониторинговая оценка параметров качества продуктов пчеловодства при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
20	Мониторинговая оценка безопасности рыбы и рыбопродуктов при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
21	Мониторинговая оценка параметров качества рыбы и рыбопродуктов при их производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
22	Мониторинговая оценка параметров качества пищевого куриного яйца при его производстве, перемещении, хранении и первичной переработке	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
23	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия продуктов убоя сельскохозяйственных животных	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
24	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия молока и молочных продуктов	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
25	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия рыбы и рыбопродуктов	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;

			H11
26	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия продуктов пчеловодства	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
27	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия пищевого яйца сельскохозяйственной птицы	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
28	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия инкубационного яйца сельскохозяйственной птицы	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
29	Понятие и обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия продуктов убоя сельскохозяйственной птицы	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
30	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях мясоперерабатывающих предприятий	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
31	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях молокоперерабатывающих предприятий	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
32	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях рыбоперерабатывающих предприятий	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
33	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях птицефабрик	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
34	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях боенских предприятий малой мощности	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
35	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях торговых баз и предприятий торговли	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11

		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
36	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях продовольственных рынков	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы
1	Технология предубойного содержания сельскохозяйственных животных
2	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при конвейерной переработки крупного рогатого скота
3	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при конвейерной переработки свиней
4	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при конвейерной переработки сельскохозяйственной птицы
5	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов пчеловодства при переработке в условиях современных производств
6	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов при переработке в условиях современных производств
7	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока при переработке в условиях современных производств
8	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы цельномолочных продуктов в условиях современных производств
9	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов в условиях современных производств
10	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла и сыров в условиях современных производств
11	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных и ветчинных изделий
12	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицепродуктов
13	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда
14	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов пчеловодства
15	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы свежей, охлаждённой, замороженной рыбы
16	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы свежих, охлаждённых, замороженных продуктов аквакультуры

17	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и
18	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда
19	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов пчеловодства
20	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственной птицы
21	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы
22	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов пчеловодства
23	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого куриного яйца
24	Характеристика основных арбитражных и инновационных лабораторных методов исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения
25	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях боенских предприятий малой мощности
26	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях торговых баз и предприятий торговли
27	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях продовольственных рынков
28	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях районных, областных, межобластных ветеринарных лабораторий
29	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях производственных ветеринарных лабораторий
30	Аналитическая оценка нормативно-правовой документации в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продукции биологического происхождения

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	В схему предубойного осмотра сельскохозяйственных животных не входит:	ОПК – 1	31; У1; Н1
2	В качестве спецодежды при работе с живот-	ОПК – 1	31; У1; Н1

	ными предусматривают использование:		
3	Физиологически нормальная температура тела у крупного рогатого скота:	ОПК – 1	31; У1; Н1
4	Физиологически нормальная температура тела у свиней:	ОПК – 1	31; У1; Н1
5	Физиологически нормальная температура тела у сельскохозяйственной птицы:	ОПК – 1	31; У1; Н1
6	При сдаче на убой крупного рогатого скота по живой массе предусмотрены скидки по массе:	ОПК – 2	34; У4; Н4
7	При сдаче на убой крупного рогатого скота по живой массе предусмотрены скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта:	ОПК – 2	34; У4; Н4
8	При каком бактериальном заболевании разрешён убой сельскохозяйственных животных:	ОПК – 2	34; У4; Н4
9	При каком вирусном заболевании разрешён убой сельскохозяйственных животных:	ОПК – 2	34; У4; Н4
10	При каком инфекционном заболевании разрешён убой сельскохозяйственной птицы:	ОПК – 2	34; У4; Н4
11	При каком инфекционном заболевании разрешён убой кроликов:	ОПК – 2	34; У4; Н4
12	Каким видом транспорта осуществляется перевозка сельскохозяйственных животных:	ОПК – 2	34; У4; Н4
13	При какой температуре окружающей среды запрещена транспортировка сельскохозяйственных животных автомобильным транспортом	ОПК – 2	34; У4; Н4
14	Какой объём молока необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
15	Какой объём сметаны необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
16	Какая масса творога необходима для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
17	Какая масса сливочного масла необходима для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
18	Какая масса мёда необходима для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
19	Какой объём воска необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
20	Какой объём обножки необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
21	Какой объём пчелиного яда необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4

	рынка:		
22	Какой объём маточного молочка необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
23	Какой объём прополиса необходим для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
24	Какое количество яиц куриных необходимо для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
25	Какое количество рыбы живой необходимо для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
26	Какое количество охлаждённой рыбы необходимо для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
27	Какое количество замороженной рыбы необходимо для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
28	Какие продукты убоя классифицируются как остывшие:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
29	Какие продукты убоя классифицируются как охлаждённые:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
30	Какие продукты убоя классифицируются как замороженные:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
31	Какие продукты убоя классифицируются как дефростированные:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
32	Что такое обвалка туш:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
33	Что такое жиловка туш:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
34	Какое исследование можно провести с помощью прибора For Sensor:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
35	Какое исследование можно провести с помощью прибора рН-метр:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
36	Какое исследование можно провести с помощью прибора Лактан:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1;

			Н3; Н4
37	Какое исследование можно провести с помощью геномного секвенатора:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
38	Какое исследование можно провести с помощью дозиметра:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
39	Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя необходимо наличие:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
40	Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы необходимо наличие:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
41	Свежесть продуктов убоя устанавливается с помощью:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
42	Трихинеллоскопия – это:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
43	Что такое нутровки туш:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
44	Что такое крупон:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
45	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
46	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
47	Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
48	Расположите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере при убое крупного рогатого скота:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
49	Расположите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере при убое мелкого рогатого скота:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
50	Расположите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере при убое свиней:	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4

51	При определении мяса погибших животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
52	При определении мяса больных животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
53	При определении мяса забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
54	К лабораторным методам исследованиям продуктов убоя сельскохозяйственных животных относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
55	К лабораторным методам исследованиям продуктов убоя сельскохозяйственной птицы относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
56	К лабораторным методам исследованиям молока относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
57	К лабораторным методам исследованиям кисломолочных продуктов относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
58	К лабораторным методам исследованиям сливочного масла относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
59	К лабораторным методам исследованиям мягких сыров относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
60	К лабораторным методам исследованиям твёрдых сыров относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
61	К лабораторным методам исследованиям рыбы относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
62	К лабораторным методам исследованиям мёда относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
64	К лабораторным методам исследованиям продуктов пчеловодства относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
65	К лабораторным методам исследованиям пищевого куриного яйца относят:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
66	Органолептическими характеристиками молока являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
67	Органолептическими характеристиками сметаны являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
68	Органолептическими характеристиками сливочного масла являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
69	Органолептическими характеристиками мягких сыров являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
70	Органолептическими характеристиками твёрдых сыров являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
71	Органолептическими характеристиками мёда являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
72	Органолептическими характеристиками продуктов пчеловодства являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
73	Органолептическими характеристиками вяленой рыбы являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
74	Органолептическими характеристиками солёной рыбы являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
75	Органолептическими характеристиками продукции аквакультуры являются:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11

76	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
77	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в поле зрения микроскопа:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
78	Говядина имеет рН 6,9, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка, такое мясо:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
79	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
80	На что указывает наличие овального ветеринарного клейма на туши:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
81	На что указывает наличие прямоугольного ветеринарного клейма на туши:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
82	На что указывает наличие ветеринарного штампа «Хряк ПП» на туши:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
83	На что указывает наличие ветеринарного штампа «Утиль» на туши:	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
84	При созревании рН мяса:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
85	Туша сельскохозяйственных животных после созревания имеет рН:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
86	При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии наблюдаем:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
87	При локальном туберкулезном поражении туш сельскохозяйственных животных (кроме туш свиней) хорошей упитанности, а также не пораженные органы:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
88	При генерализованной форме туберкулеза туши:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
89	Санитарная оценка туш КРС при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
90	В случае выявления в туши сальмонелл, мясо:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
91	В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
92	При лептоспирозе в случае дистрофических изменений мышц, желтухе, тушу:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
93	Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11

94	В организме сельскохозяйственных животных фасциолы чаще локализуются в:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
95	Отметьте правильное утверждение по ветеринарно-санитарной оценке туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
96	Отметьте правильное утверждение по ветеринарно-санитарной оценке туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах и при наличии в них патологических изменений:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
97	Саркоцисти локализуются в:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
98	Что делают с тушей и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
99	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
100	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клинический мастит, с выраженными патологическими изменениями в ткани вымени и надвыменных лимфоузлах:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
101	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клинический мастит, с отсутствием выраженных патологических изменений в ткани вымени и надвыменных лимфоузлах:	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
102	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных в случае, если не установлена причина отравления?	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
103	Федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора может передавать для осуществления часть своего полномочия:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
104	К отношениям, связанным с осуществлением федерального государственного ветеринарного надзора, организацией и проведением проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, применяются положения:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
105	Должностные лица органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный надзор, являются:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
106	Государственные ветеринарные инспектора, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, имеют право:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
107	Ввоз на территорию Российской Федерации	ПК – 3	32; 38; У1; У4;

	(вывоз с территории), а также транзит через территорию Российской Федерации продукции животного происхождения, кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных осуществляется при наличии:		У5; У9; У11; Н1; НЗ
108	Пищевые токсикоинфекции вызываются:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
109	Пищевые токсикозы вызываются:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
110	Можно употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 15 дней:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
111	Какие лабораторные исследования проводятся для решения вопроса реализации продуктов вынужденного убоя крупного рогатого скота:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
112	Какова санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
113	К мякотных субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
114	К мясокостной субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
115	К шерстным субпродуктам относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
116	К слизистых субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
117	Назначение автоматизированной информационной системы Ветис:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
118	Автоматизированная система «Аргус». самостоятельно оценивает:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
119	Автоматизированная информационная система «Меркурий» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
120	Автоматизированная информационная система «Веста» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
121	Автоматизированная информационная система «Ветис.АРІ» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ
122	Автоматизированная информационная система «Цербер» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; НЗ

123	Автоматизированная информационная система «Сирано» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
124	Для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности создана:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
125	Для автоматизации ветеринарного надзора на внешней границе Таможенного Союза создана:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
126	К современному геномному методу определения видовой принадлежности мяса относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
127	К современным методам определения остаточных количеств антибиотиков в мясе относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
128	Толщину шпика у свиней измеряют между следующими грудными остистыми отростками:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
129	Лучшим способом определения площади «мышечного глазка» является:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
130	Толщина шпика над 6-7 грудными позвонками для мясных туш свиней не должна превышать (см):	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
131	К надзорной продукции с точки зрения ветеринарно-санитарной экспертизы не относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
132	Органолептические показатели молока представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
133	Органолептические показатели мёда представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
134	Органолептические показатели сметаны представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
135	Органолептические показатели творога представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
136	Органолептические показатели масла сливочного представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
137	Органолептические показатели мягких сыров представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
138	Органолептические показатели твёрдых сы-	ПК – 3	32; 38; У1; У4;

	ров представлены:		У5; У9; У11; Н1; Н3
139	Органолептические показатели кумыса представлены:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
140	Сенсорная оценка продукции это:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
141	Пищевое куриное яйцо массой менее 35 грамм направляют:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
142	Что такое падевый мёд:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
143	Для транспортировки и хранения мёда запрещено использование следующей тары:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
144	При лабораторном исследовании рыбы результаты реакции на газообразный аммиак учитывают по образованию:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
145	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока проводится при температуре:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
146	Температура молока при транспортировке составляет:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
147	Скорость движения скотовозов по дорогам с асфальтовым покрытием не превышает:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
148	Максимальное расстояние на которое возможна перевозка сельскохозяйственных животных автомобильным транспортом:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
149	Максимальное расстояние на которое возможна перевозка сельскохозяйственных животных железнодорожным транспортом:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
150	Обезвреживание туш крупного рогатого скота, пораженных цистицеркозом осуществляется при температуре:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Перечислите основные задачи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции биологического происхождения?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

2	Назовите основные лабораторные методы определения видовой принадлежности продуктов убоя?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
3	Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещён?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
4	По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
5	Расскажите об основных способах перемещения сельскохозяйственных животных по территории Таможенного Союза	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
6	Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе инновационных?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
7	Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе экспресс-методик?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
8	Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1;

		ПК – 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
9	Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
10	Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
11	Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
12	Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
13	Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
14	Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11

		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
15	Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
16	Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
17	В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
18	Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
19	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
20	Как проводится проба варкой?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
21	Какие дополнительные приемы, применя-	ОПК – 1	31; У1; Н1

	емые при установлении запаха мяса Вы знаете?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
22	Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
23	Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
24	От чего зависит коэффициент рефракции жира?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
25	В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
26	В чем сущность реакции преципитации?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
27	Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4

		ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
28	Что такое молоко-сырье?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
29	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
30	В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
31	Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
32	В чем суть метода определения группы механической чистоты молока?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
33	В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9;

			У11; Н1; Н3
34	Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
35	В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
36	Правила отбора проб молочных продуктов.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
37	Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
38	Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
39	Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
40	Как определяется массовая доля влаги в твороге?	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

		ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
41	В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
42	В каких случаях молочные продукты не допускаются к реализации?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
43	Организация ветеринарного надзора при экспортно-импортных поставках подконтрольной ветеринарной службе продукции.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
44	Документация на продукцию, подконтрольную ветеринарной службе.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
45	Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
46	Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;

		ПК – 3	H11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
47	Какие ВСД необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
48	Порядок дезинфекции помещений и оборудования при переработке больного инфекционными болезнями скота.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
49	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
50	Анализ и оценка рисков при технологических процессах переработки продукции биологического происхождения.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
51	Современные лабораторные методы исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
52	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства рыбы и продуктов с использованием современных технологических решений.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

53	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
54	Комплексная оценка качества продукции биологического происхождения.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
55	Комплексная оценка безопасности продукции биологического происхождения.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
56	Анализ и оценка критических контрольных точек при технологических процессах переработки продукции биологического происхождения.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
57	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства продуктов пчеловодства с использованием современных технологических решений	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
58	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства и переработки молока с использованием современных технологических решений	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
59	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере переработки продуктов убоя с использованием	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1;

	современных технологических решений.	ПК – 2 ПК – 3	У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
60	Организация и проведение лабораторных исследований рыбы естественных водоёмов.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	При обследовании животноводческих объектов с целью соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия и в связи с недопущением распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) выявлены нарушения со стороны должностных лиц. Каков, в данном случае, порядок составления актов?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
2	Порядок отбора проб для лабораторного исследования при подозрении на африканскую чуму свиней?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
3	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока выявлено наличие антибиотиков. Какие существуют варианты использования данного продукта животного происхождения?	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
4	На комплексе по производству молока установлены коровы, положительно реагирующие по РИД на лейкоз. Как поступают с молоком в соответствии с ТР ТС?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
5	В процессе транспортировки замороженного мяса температура в толще мышечной ткани оказалась -10 °С. Является ли данный факт нарушением условий транспортировки?	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
6	При проведении предубойного осмотра свиней выявлены животные с признаками характерными для африканской чумы свиней. Возможен ли убой животных на санитарной бойне?	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
7	В агропредприятии осуществлялось ле-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;

	чение коров, больных маститом, с использованием антибиотикотерапии. Возможна ли выпойка молока от таких животных телятам?		У3; У4; Н1; Н3; Н4
8	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней выявлены изменения характерные сибирской язвы. Перечислите и обоснуйте ветеринарно-санитарные мероприятия, предпринимаемые в этом случае?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда показала наличие в исследуемых образцах 19,5% воды. Возможна ли реализация такого мёда?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
10	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого куриного яйца установлено, что размер воздушной камеры составляет 5 мм. Возможна ли реализация такого яйца?	ПК – 2 ПК – 3	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
11	Является ли наличие овального ветеринарного клейма на продуктах убоя поставленных на мясоперерабатывающем предприятии основанием для не проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в государственной лаборатории ВСЭ продовольственного рынка?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 3	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
12	В неблагополучной по ящуре зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
13	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы диастазная активность мёда определена на уровне 2 единиц Готе. О чём это может свидетельствовать?	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
14	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены не просвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
15	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см ² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ОПК – 1 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

16	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в тушке одного из цыплят-бройлеров обнаружены единичные некротические поражения, а у другого – множественные поражения мышечного желудка. Каковы будут варианты использования мяса птицы в каждом из случаев?	ПК – 1 ПК – 2	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
17	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ОПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
18	При организации и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных и пернатой дичи отсутствует первый этап – предубойный осмотр. Каким образом возможно собрать данную информацию?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
19	На поступившие в государственную лабораторию ВСЭ продовольственного рынка продукты убоя отсутствует необходимая транзакция в ФГИС «Меркурий». Какие необходимо предпринять действия в отношении животноводческой продукции?	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
20	При запуске конвейерной переработки свиней следует предусмотреть регламентированное количество мест проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на линии. Сколько их должно быть в случаях переработки без снятия крупона и при использовании технологии крупонирования?	ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 31; У1; Н1 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

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»

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ОПК – 1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных					
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1 – 23	4, 6, 13, 15 – 16	1 – 22	
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1 – 23	4, 6, 13, 15 – 16	1 – 22	
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1 – 23	4, 6, 13, 15 – 16	1 – 22	
ОПК – 2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов					
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных	1 – 23	4, 6, 9, 11 – 12, 16	1 – 22	
У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мо-	1 – 23	4, 6, 9, 11 – 12, 16	1 – 22	

	мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов				
Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	1 – 23	4, 6, 9, 11 – 12, 16	1 – 22	
ПК – 1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
39	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологиче-	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	

	ских организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных				
У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
Н4	Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, расти-	1 – 43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	

	тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований				
ПК – 2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
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)
З3	Знать 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 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
У4	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясо-	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 –	23 – 36	

	продуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами		16, 18		
Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции	1 – 43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
ПК – 3 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных					
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)
32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	

У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	
Н3	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы	1 – 41, 44 – 45	2 – 3, 6 – 9, 12 – 13, 15, 17 – 18	30 – 36	

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК – 1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных				
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1 – 5, 84 – 102,	1 – 60	6, 8, 15, 17 – 18
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического ста-	1 – 5, 84 – 102,	1 – 60	6, 8, 15, 17 – 18

	туса животных			
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1 – 5, 84 – 102,	1 – 60	6, 8, 15, 17 – 18
ОПК – 2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных	6 – 13, 43 – 50,	1 – 60	6, 8, 11, 13 – 14, 18
У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	6 – 13, 43 – 50,	1 – 60	6, 8, 11, 13 – 14, 18
Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	6 – 13, 43 – 50,	1 – 60	6, 8, 11, 13 – 14, 18
ПК – 1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20

37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
39	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих ор-	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20

	ганизациях			
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
Н4	Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
ПК – 2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
Индикаторы достижения компетенции ПК – 2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
З3	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
У4	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молоч-	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20

	ных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции			
Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
ПК – 3 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных				
Индикаторы достижения компетенции ПК – 3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20

У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20
Н3	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы	103 – 150	1 – 60	1 – 2, 4 – 5, 8 – 11, 14 – 15, 17, 19 – 20

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Балджи Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/116370	Учебная	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	Учебная	Основная

	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_id=45654		
3	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	Учебная	Основная
4	Кузнецов А. Ф. Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Никитин Г. С., Зенков К. Ф., Лунегова И. В., Рожков К. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 424 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/121474	Учебная	Основная
5	Насатуев Б. Д. Органическое животноводство [Электронный ресурс] / Насатуев Б. Д. - Санкт-Петербург: Лань, 2016 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=75514	Учебная	Основная
6	Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнов А. В. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2019 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/129296	Учебная	Основная
7	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С. Н. Семенов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153971.pdf	Методическое	Основная
8	Ветеринар: журнал для практикующих ветеринарных врачей / Учредитель ООО "Премьера Медиа" - М.: Б.и., 2009	Периодическое	Дополнительная
9	Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-	Периодическое	Дополнительная
10	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель: ООО «Журнал "Мясной ряд»; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008	Периодическое	Дополнительная
11	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл.	Периодическое	Дополнительная

	ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-		
12	Рыбпром: Технологии и оборудование для переработки водных биоресурсов: научно-теоретический профессиональный журнал: [ежеквартальный] / Всерос. НИИ рыбного хозяйства и океанографии - М.: Б.и., 2008	Периодическое	Дополнительная

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	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
2	Положение о департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/ministry/departments/departament-veterinarii/
3	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/
4	Воронежская область Официальный портал органов власти/ Управление ветеринарии	https://www.govvrn.ru/organizacia/~~/id/844363

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, Google Chrome / 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, Google Chrome / 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 среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320

хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	
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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ






7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы» взаимосвязана с дисциплинами: «Современные проблемы ветеринарной санитарии», «Осно-

вы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Теория и организация научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе».

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Теория и организация научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	