### 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
28 июня 2022 отроодства

### 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.

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. 2022 г.)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_ (Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 13 от 28.06. 2022 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 ветеринарносанитарной экспертизы являются аспекты, связанные с организацией ветеринарносанитарного 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 ветеринарносанитарной 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 ветеринарной-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 ветеринарносанитарной экспертизе».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

К	омпетенция	1 0	Индикатор достижения компетенции
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия жи-	У1	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  Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
	вотных и биоло- гической безопас- ности продукции, улучшения про- дуктивных ка- честв и санитар- но-гигиенических показателей со- держания живот- ных	Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природ-	34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных
	ных, социально- хозяйственных, генетических и экономических факторов	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-

	<u> </u>		1
Τν	п задач профессиона Способен органи- зовывать и разра- батывать методы контроля качества и средства повы-	Н4 льной до 31 36	тропогенных и экономических факторов 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  за свою профессию  зательности: производственно-технологический Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов
	шения безопасно- сти сырья и про- дуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно- санитарного бла-	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  Знать методики отбора меда, молока и молочных
ПК-1	гополучия продукции	38	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы  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 че-
		У1	ловека и животных  Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарносанитарной 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 ветеринарносанитарный 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 ветеринарносанитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной про-

			дукции в мясоперерабатывающих организациях
		H1	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
		НЗ	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 допус- ка к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
	Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий,	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
ПК-2	направленных на обеспечение био- логической без- опасности сырья и продуктов жи- вотного и расти- тельного проис- хождения	У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарносанитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
	ПОЛЕДСИНИ	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 элоровья
		НЗ	ния их здоровья  Владеть навыками проведения ветеринарно- санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пи- щевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных иссле- дований
		Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
		H11	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
	Способен решать производственные задачи с исполь-	32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
	зованием современных методов ветеринарно-	38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик
	санитарной экс- пертизы и осу- ществлять кон- троль соблюдения	У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
	ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экс-	У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения
ПК-3	портно-импортных опе-	У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных
	раций и транспортировке 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 ветеринарио-санитарной экспертизе и ветеринарии
		H1	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:** 3 — обучающийся должен знать: V — обучающийся должен уметь; H - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения Семестр Показатели Всего 2 3 2/724 / 144 Общая трудоёмкость, з.е./ч 6/216 34.75 Общая контактная работа, ч 30.15 64.90 Общая самостоятельная работа, ч 41.85 109,25 151,10 Контактная работа при проведении учеб-30,00 33,75 63,75 ных занятий, в т.ч. (ч) лекнии 16 16 32,00 лабораторные-всего 14 16 30,00 6 в т.ч. практическая подготовка 6.00 индивидуальные консультации при 1.75 1.75 выполнении курсовой работы Самостоятельная работа при проведении 33,00 69,65 102,65 учебных занятий, ч Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в 0,15 1,00 1,15 т.ч. (ч) групповые консультации 0,50 0,50 0,25 курсовая работа 0,25 зачет 0,15 0,15 0,25 0,25 экзамен Самостоятельная работа при промежу-8,85 39,60 48,45 точной аттестации, в т.ч. (ч) выполнение курсовой работы 21,85 21,85 8,85 8,85 подготовка к зачету 17,75 17,75 подготовка к экзамену зачет, защита курзащита курсо-Форма промежуточной аттестации вой работы, совой разачет боты, экзаэкзамен мен

3.2. Заочная форма обучения

Помережения	Кур	Всего	
Показатели	1	2	Beero
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	4 / 144	6 / 216

Общая контактная работа, ч	4,15	10,75	14,90
Общая самостоятельная работа, ч	67,85	133,25	201,10
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	4,00	9,75	13,75
лекции	2	4	6,00
лабораторные-всего	2	4	6,00
в т.ч. практическая подготовка	-	4	4,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	-	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	59,00	88,85	147,85
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	1,00	1,15
групповые консультации	-	0,50	0,50
курсовая работа	-	0,25	0,25
зачет	0,15	-	0,15
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	44,40	53,25
выполнение курсовой работы	-	26,65	26,65
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	зачет	защита курсовой работы, экзамен	зачет, защита курсовой рабо- ты, экзамен

# 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 ветеринарносанитарной 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.

**Практическая подготовка** по дисциплине включает в себя проведение лабораторных работ по дисциплине «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы» на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материальнотехнической базы: Воронежская областная ветеринарная лаборатория, государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Центральный», государственная лаборатория ветеринарно- санитарной экспертизы рынка «Воронежский» в объеме, указанном в таблицах 3.1.и 3.2. Учебные занятия проводятся в форме практической подготовки в разрезе подразделов: 3.1. «Современные технологии в научной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы», 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы».

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

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины		Контактная работа		
		ЛЗ	ПЗ	
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 ветеринарносанитарной экспертизы»	4	-	-	21,10

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»	8	8	-	30
Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности продукции биологического происхождения при её получении»	4	10	-	26
Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	6	6	-	34
Раздел 3. Современные технологии в научной и прак- тической деятельности в сфере ветеринарно- санитарной экспертизы				
Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной дея- тельности в сфере ветеринарно-санитарной эксперти- зы»	6	4	-	20
Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»	4	2	-	20
Bcero	32	30	-	151,10

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины		Контактная работа		
		ЛЗ	ПЗ	
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-	1	-	-	21,85
поохооы при организации и провеоении ветеринарно- санитарной экспертизы»				
Раздел 2. Формирование продуктивных характеристик				
животных, качества и безопасности продукции био-				
логического происхождения под влиянием внешних				
факторов				
Подраздел 2.1. «Влияние природных факторов на каче-				
ство и безопасность продукции биологического проис-	1	2	-	50
хождения»				
Подраздел 2.2. «Ветеринарно-санитарная оценка каче-				
ства и безопасности продукции биологического проис-	1	1	-	30
хождения при её получении»				
Подраздел 2.3. «Организация и разработка методов				
контроля качества и средства повышения безопасности	1	1		40
сырья и продуктов животного и растительного проис-	1	1	_	70
хождения»				
Раздел 3. Современные технологии в научной и прак-				

### Страница 12 из 71

тической деятельности в сфере ветеринарно- санитарной экспертизы				
Подраздел 3.1. «Современные технологии в научной дея- тельности в сфере ветеринарно-санитарной эксперти- зы»	1	1	-	35
Подраздел 3.2. «Современные технологии в практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы»	1	1	-	25
Bcero	6	6	-	201,10

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

No	Тема самостоятельной	учебно-методическое	Объё	м, ч
л/п	работы	обеспечение	форма об	учения
11/ 11	риссти		очная	заочная
1	Основы методологии и правового обеспечения дисциплины. Ключевые понятия и определения. Техника безопасности и правила личной гигиены на рабочем месте.		20	27,85
2	Организация противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней. Оценка влияния на организм животных антропогенных факторов.	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-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	20	20
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.		20	30
4	Анализ и оценка рисков, критических контрольных точек при технологических процессах переработки продукции биологического происхождения.		20	20
5	Современные лабораторные методы исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе.		12,65	30
6	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в сфере производства продуктов убоя, молока, рыбы и продуктов рыбоводства, продуктов пчеловодства с использованием современных технологических решений.		10	20
Всего	1		102,65	147,85

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

5.1. Этапы формирования компетенций

5.1. 91anb	пформирования ком	Индикатор достижения
Подраздел дисциплины	Компетенция	компетенции
Подраздел 1.1. «Определение		31
дисциплины. Цели и задачи изу-	ОПК – 1	У1
чения. Значение в подготовке		H1
магистра. Основные подходы		34
при организации и проведении		y4
ветеринарно-санитарной экспер-	$O\Pi K - 2$	
тизы»		H4
Подраздел 2.1. «Влияние при-		31
родных факторов на качество и	ОПК – 1	У1
безопасность продукции биоло-		H1
гического происхождения»		34
	ОПК – 2	y4
	OHK – 2	H4
_		31
		36
		37
		38
	TT	39
	ПК – 1	<u> </u>
		У3
		<u> </u>
		H1
		H3
		H4
Подраздел 2.2. «Ветеринарно-	ОПК – 1	31
санитарная оценка качества и		У1
безопасности продукции биоло-		H1
гического происхождения при её		31
получении»		36
	ПК – 1	37
		38
		39
		У1
		У3
		У4
		H1
		Н3
		H4
Подраздел 2.3. «Организация и		31
разработка методов контроля ка-	ов контроля ка- ва повышения ья и продуктов ПК – 1	36
чества и средства повышения		37
безопасности сырья и продуктов		38
животного и растительного про-		39
исхождения»		У1
		у 1

		У3
		<u> </u>
		H1
		Н3
		H4
		33
		У3
		У4
	$\Pi K - 2$	H2
		Н3
		H5
		H11
Подраздел 3.1. «Современные		31
технологии в научной деятель-		36
ности в сфере ветеринарно-		37
санитарной экспертизы»		38
		39
	ПК – 1	y1
		y3
		У4
		H1
		H3
		H4
		33
		У3
		<u> </u>
	ПК – 2	H2
		Н3
		H5
		H11
		32
		38
		У1
		У4
	$\Pi K - 3$	У5
		У9
		У11
		H1
		Н3
Подраздел 3.2. «Современные		31
технологии в практической дея-		36
тельности в сфере ветеринарно-		37
санитарной экспертизы»		38
canniuphon skellepthisbl//		39
	ПГ/ 1	
	ПК – 1	V1
		<u> </u>
		y4
		H1
		Н3
		H4

	33
	У3
	У4
ПК – 2	H2
	Н3
	H5
	H11
	32
	38
	У1
	У4
ПК – 3	У5
	У9
	У11
	H1
	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	неудовлет- ворительно	удовлетво- рительно	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 алгоритмически 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 алгоритмически ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение 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 алгоритмически ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты расчетов, отдельные выводы и предложения вызывают сомнение 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

	1 1 1
Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точу 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	Описание критериев	
достижения		
компетенций		
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

No	Содержание	Компетенция	идк
1	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний продуктов убоя при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	их получении в условиях		У4; Н1; Н3; Н4
	боенских предприятий		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
2	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний продуктов птицевод-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	ства при их получении в		У4; Н1; Н3; Н4
	условиях птицефабрик		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
3	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний продуктов пчеловод-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	ства при их получении в		У4; H1; H3; H4
	условиях пасек		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	24 774 774
4	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний рыбы и рыбопродук-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	тов при их получении в		y4; H1; H3; H4
	условиях искусственных и	TH: 0	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	естественных водоёмов	ПК – 2	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
		пи 2	H1; H3
	0	ПК – 3	21, 7/1, 111
5	Организация и проведение	ОПК – 1	31; V1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; V4; H4
	ний кормов животного	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	происхождения при их		У4; Н1; Н3; Н4

	получении в условиях ис-		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	кусственных и естествен-	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	ных водоёмов		H1; H3
		$\Pi K - 3$	, -
6	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
		ОПК – 2	34; У4; H4
	лабораторных исследова-		f f
	ний молока при его полу-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	чении в условиях совре-		У4; Н1; Н3; Н4
	менных комплексов		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		$\Pi K - 3$	
7	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний продуктов убоя при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	транспортировке и хране-		У4; Н1; Н3; Н4
	нии		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	111111	ПК – 2	32; 38; V1; V4; V5; V9; V11;
		IIK - 2	
		ши з	H1; H3
0	0	ПК – 3	21. 3/1. 111
8	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний продуктов птицевод-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	ства при транспортировке		У4; Н1; Н3; Н4
	и хранении		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
9	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний продуктов пчеловод-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	ства при транспортировке		У4; Н1; Н3; Н4
	и хранении		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	_	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		$\Pi K - 3$	,
10	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний рыбы и рыбопродук-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3;
	тов при транспортировке		У4; Н1; Н3; Н4
	и хранении		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	Apunemin	$\Pi K - 2$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9; Y11;
		1111 2	H1; H3
		ПК – 3	111, 113
11	Организация и проведение	OΠK – 1	31; У1; Н1
11	лабораторных исследова-	OΠK – 1 OΠK – 2	34; Y4; H4
			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	ний молока при транспор-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	тировке и хранении		У4; H1; H3; H4
			33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3

		ПК – 3	
12	Опроизвания и проположно	OΠK – 1	31; Y1; H1
12	Организация и проведение		
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	ний кормов животного	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	происхождения при		У4; H1; H3; H4
	транспортировке и хране-		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	нии	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
13	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	ний продуктов убоя при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	переработке в условиях		У4; Н1; Н3; Н4
	современных производств		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		$\Pi K - 3$	111,112
14	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
17	лабораторных исследова-	ОПК – 1	34; У4; H4
	ний продуктов птицевод-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3;
	±	111 – 1	
	ства при переработке в		У4; Н1; Н3; Н4
	условиях современных	TH. 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	производств	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	21 221 221
15	Организация и проведение	ОПК – 1	31; Y1; H1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	ний продуктов пчеловод-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	ства при переработке в		У4; Н1; Н3; Н4
	условиях современных		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	производств	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		$\Pi K - 3$	
16	Организация и проведение	ОПК — 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	ний рыбы и рыбопродук-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	тов при переработке в		У4; Н1; Н3; Н4
	условиях современных		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	производств	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	_		H1; H3
		$\Pi K - 3$	Í
17	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний молока при перера-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; Y1; Y3;
	ботке в условиях совре-		y4; H1; H3; H4
	менных производств		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	проповодотв	$\Pi K - 2$	32; 38; V1; V4; V5; V9; V11;
		1111 2	H1; H3
		ПК – 3	111, 113
18	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
10	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	лаоораторпых исследова-	OHK – Z	JT, JT, 114

		ПИ 1	21. 27. 22. 20. 20. 31. 32.
	ний мясопродуктов	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
			У4; H1; H3; H4 33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
		ПК – 2	
		11K – Z	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; H1; H3
		$\Pi V = 2$	п1, п3
19	Opposition of the operation of	ПК – 3 ОПК – 1	21. V1. III
19	Организация и проведение	OΠK – 1 OΠK – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
	лабораторных исследова-	ПК – 2 ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3;
	ний продуктов птицепро-	11K – 1	y4; H1; H3; H4
	дуктов		33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; V1; V4; V5; V9; V11;
		IIK = 2	H1; H3
		ПК – 3	111, 113
20	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
20	лабораторных исследова-	ОПК – 1	34; У4; H4
	ний мёда	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3;
	пии меда	TIK 1	У4; H1; H3; H4
			33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; V1; V4; V5; V9; V11;
		1110 2	H1; H3
		ПК – 3	111, 113
21	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; H1
21	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний консервированной	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3;
	рыбы и рыбопродуктов		y4; H1; H3; H4
	рысы прысопродуктов		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
		<u>-</u>	H1; H3
		$\Pi K - 3$	111, 120
22	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ний молочных продуктов	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
			У4; Н1; Н3; Н4
			33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
23	Организация и проведение	ОПК – 1	31; У1; Н1
	лабораторных исследова-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	ний кормов животного	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	происхождения		У4; Н1; Н3; Н4
			33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
		-	H1; H3
		ПК – 3	<u> </u>
24	Экспресс-методики при	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		y4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	продуктов убоя	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3

		ПИ 2	
25	A 5	ПК – 3	21, 27, 22, 20, 20, 21, 22,
25	Арбитражные методы при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		У4; Н1; Н3; Н4
	санитарной экспертизы	шк э	33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	продуктов убоя	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
		ши э	H1; H3
26	H	ПК – 3	21. 26. 27. 20. 20. 3/1. 3/2.
26	Инновационные методы	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	при проведении		У4; Н1; Н3; Н4
	ветеринарно-санитарной	шк э	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	экспертизы продуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	убоя	шк 2	H1; H3
27	2	ПК – 3	21. 26. 27. 20. 20. 3/1. 3/2.
27	Экспресс-методики при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		y4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	молока и молочных	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	продуктов	11111 2	H1; H3
20		ПК – 3	21 26 27 20 20 34 342
28	Арбитражные методы при	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		y4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы	HIG 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	молока и молочных	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	продуктов	HIG 2	H1; H3
20		ПК – 3	21 26 25 20 20 111 112
29	Инновационные методы	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; Y1; Y3;
	при проведении		y4; H1; H3; H4
	ветеринарно-санитарной	HIG 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	экспертизы молока и	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	молочных продуктов	HIG 2	H1; H3
20		ПК – 3	21 26 27 20 20 34 342
30	Экспресс-методики при	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		y4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	мёда и продуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	пчеловодства	ши э	H1; H3
21	A payrmony value of the same o	<u>ПК – 3</u> ПК – 1	21. 26. 27. 20. 20. 31. 3/2.
31	Арбитражные методы при	11K – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		У4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы	шк э	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	мёда и продуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	пчеловодства	$\Pi V = 2$	H1; H3
22	Имиоромиомичес	<u>ПК – 3</u> ПК – 1	21, 24, 27, 20, 20, 31, 32,
32	Инновационные методы	11K – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	при проведении		У4; H1; H3; H4
	ветеринарно-санитарной	ши о	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	экспертизы мёда и	$\Pi K - 2$	32; 38; V1; V4; V5; V9; V11;
	продуктов пчеловодства	$\Pi V = 2$	H1; H3
22	Droupage Marchania	<u>ПК – 3</u> ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
33	Экспресс-методики при	111/ - 1	
	проведении ветеринарно-		У4; Н1; Н3; Н4

			22 3/2 3/4 1/2 1/2 1/7 1/11
	санитарной экспертизы	HIC 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	рыбы и рыбопродуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
34	Арбитражные методы при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		У4; Н1; Н3; Н4
	санитарной экспертизы		33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
	рыбы и рыбопродуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		$\Pi K - 3$	·
35	Инновационные методы	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	при проведении		У4; Н1; Н3; Н4
	ветеринарно-санитарной		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	экспертизы рыбы и	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	рыбопродуктов		H1; H3
	рысспродуктов	ПК – 3	111,113
36	Экспресс-методики при	<u>ПК 3</u> ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
30	проведении ветеринарно-	111(-1	Y4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы		33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	_	ПК – 2	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	продуктов птицеводства	IIIX - Z	
		шк э	H1; H3
27	<b>A</b> ~	ПК – 3	21 26 27 20 20 XI XI
37	Арбитражные методы при	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		У4; H1; H3; H4
	санитарной экспертизы		33; Y3; Y4; H2; H3; H5; H11
	продуктов птицеводства	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
			H1; H3
		ПК – 3	
38	Инновационные методы	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	при проведении		У4; Н1; Н3; Н4
	ветеринарно-санитарной		33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
	экспертизы продуктов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	птицеводства		H1; H3
		$\Pi K - 3$	
39	Экспресс-методики при	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-		У4; Н1; Н3; Н4
	санитарной экспертизы		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	кормов животного	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	происхождения		H1; H3
		$\Pi K - 3$	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
40	Арбитражные методы при	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	проведении ветеринарно-	_	У4; Н1; Н3; Н4
	санитарной экспертизы		33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	кормов животного	$\Pi K - 2$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9; Y11;
	происхождения	1111. 2	H1; H3
	прополождения	ПК – 3	111,115
41	Инновационные методы	ПК – 3 ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
41		1117 – 1	Y4; H1; H3; H4
	при проведении		33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
	ветеринарно-санитарной	пи э	
	экспертизы кормов	$\Pi K - 2$	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	животного происхождения		H1; H3

		ПК – 3	
42	Способы и порядок	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	обезвреживания и		У4; Н1; Н3; Н4
	утилизации сырья		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	биологического	ПК – 2	
	происхождения		
43	Способы и порядок	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3;
	уничтожения сырья		У4; Н1; Н3; Н4
	биологического		33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	происхождения	ПК – 2	
44	Электронный	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	документооборот		H1; H3
	применяемы в		
	ветеринарно-санитарной		
	экспертизе		
45	Российские и	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11;
	международные		H1; H3
	законодательные акты в		
	области ветеринарно-		
	санитарной экспертизы		

5.3.1.2. Задачи к экзамену

No	Содержание	Компетенция	идк
	При проведении ветеринарно-санитарной	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	экспертизы молока выявлено наличие		У3; У4; Н1; Н3; Н4
1	антибиотиков. Какие существуют вари-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	анты использования данного продукта		H11
	животного происхождения?		
	На комплексе по производству молока	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
2	установлены коровы, положительно реа-		H11
	гирующие по РИД на лейкоз. Как посту-	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	пают с молоком в соответствии с ТР ТС?		У11; Н1; Н3
	В процессе транспортировки заморожен-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ного мяса температура в толще мышеч-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
3	ной ткани оказалась -10 °С. Является ли	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	данный факт нарушением условий		H11
	транспортировки?	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	При проведении предубойного осмотра		
	свиней выявлены животные с признака-	ОПК – 1	31; Y1; H1
4	ми характерными для африканской чумы	ОПК – 2	34; У4; H4
	свиней. Возможен ли убой животных на		, ,
	санитарной бойне?	TIL 1	21, 27, 27, 20, 20, 31,
	В агропредприятии осуществлялось ле-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
5	чение коров, больных маститом, с ис-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
5	пользованием антибиотикотерапии. Воз-		
	можна ли выпойка молока от таких жи-		
-	вотных телятам?	OTIV 1	21. 7/1. 111
6	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 1	31; У1; Н1

	×	ОПИ 2	24. 374. 114
	экспертизы продуктов убоя свиней выяв-	ОПК – 2	34; У4; H4
	лены изменения характерные сибирской	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	язвы. Перечислите и обоснуйте ветери-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	нарно-санитарные мероприятия, предпринимаемые в этом случае?	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
	3	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	,	THE A	V11; H1; H3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
7	показала наличие в исследуемых образ-	TT	H11
	цах 19,5% воды. Возможна ли реализация	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	такого мёда?		У11; Н1; Н3
	При проведении ветеринарно-санитарной	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	экспертизы пищевого куриного яйца		H11
8	установлено, что размер воздушной ка-	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	меры составляет 5 мм. Возможна ли реа-		У11; Н1; Н3
	лизация такого яйца?		, ,
	Является ли наличие овального ветери-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	нарного клейма на продуктах убоя по-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ставленных на мясоперерабатывающем		У3; У4; Н1; Н3; Н4
9	предприятии основанием для не прове-	ПК – 3	32; 38; V1; V4; V5; V9;
	дения ветеринарно-санитарной эксперти-		У11; Н1; Н3
	зы в государственной лаборатории ВСЭ		3 11, 111, 113
	продовольственного рынка?		
	•	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	В неблагополучной по ящуру зоне орга-	IIK - Z	
10	низована пастеризация молока коров. Как		H11
10	вы проконтролируете соблюдение режи-		
	ма пастеризации, если не участвовали в		
	процессе пастеризации?		24 774 774
	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 2	34; Y4; H4
11	экспертизы диастазная активность мёда	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	определена на уровне 2 единиц Готе. О		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	чём это может свидетельствовать?		
12	При трихинеллоскопии мышечных сре-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	зов свиньи обнаружены не просвечивае-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	мые образования, напоминающие по		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	форме и величине капсулу личинки три-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	хинелл. Как установить истинное проис-		H11
	хождение образования?	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
13	При исследовании на цистицеркоз круп-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	ного рогатого скота на площади 40 см <sup>2</sup>	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	обнаружены по 2 цистицерка в мышцах		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	сердца и туши, в массетерах 4 цисти-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	церка. Как поступить с продуктами убоя?	_	H11
	The second secon	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			V11; H1; H3
14	При проведении ветеринарно-санитарной	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
1 4	экспертизы в тушке одного из цыплят-	1111 — 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	1	ПК – 2	
	бройлеров обнаружены единичные	11K – Z	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	некротические поражения, а у другого –		H11
	множественные поражения мышечного		

	желудка. Каковы будут варианты исполь-		
	зования мяса птицы в каждом из случа-		
	ев?		
15	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 1	31; У1; Н1
	экспертизы продуктов убоя крупного ро-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	гатого скота в легких, поверхностном		H11
	шейном и подвздошном лимфоузлах об-	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	наружены изменения, характерные для		У11; Н1; Н3
	туберкулеза. Как поступить с продуктами		
	убоя?		
16	При организации и проведении ветери-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	нарно-санитарной экспертизы промысло-	ОПК – 2	34; У4; H4
	вых животных и пернатой дичи отсут-	ПК — 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ствует первый этап – предубойный		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	осмотр. Каким образом возможно со-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	брать данную информацию?		H11
17	На поступившие в государственную ла-	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	бораторию ВСЭ продовольственного		У11; Н1; Н3
	рынка продукты убоя отсутствует необ-		
	ходимая транзакция в ФГИС «Мерку-		
	рий». Какие необходимо предпринять		
	действия в отношении животноводческой		
	продукции?		
18	При запуске конвейерной переработки	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	свиней следует предусмотреть регламен-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	тированное количество мест проведения	$\Pi K - 2$	31; У1; Н1
1	ветеринарно-санитарной экспертизы на		33; У3; У4; H2; H3; H5;
1	линии. Сколько их должно быть в случа-	$\Pi K - 3$	H11
1	ях переработки без снятия крупона и при		32; 38; У1; У4; У5; У9;
	использовании технологии крупонирова-		У11; Н1; Н3
	ния?		

## 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрен»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

	3.3.1. <b>4.</b> Doпpocы к зачету			
№	Содержание	Компетенция	идк	
1	Порядок предубойного осмотра крупного	ОПК – 1	31; У1; Н1	
1	рогатого скота	ОПК – 2	34; У4; Н4	
2	Порядок предубойного осмотра мелкого	ОПК – 1	31; У1; Н1	
2	рогатого скота	ОПК – 2	34; У4; Н4	
3	Порядок предубойного осмотра свиней	ОПК – 1	31; У1; Н1	
3		ОПК – 2	34; У4; Н4	
4	Порядок предубойного осмотра сельско-	ОПК – 1	31; У1; Н1	
4	хозяйственной птицы	ОПК – 2	34; У4; Н4	
5	Порядок предубойного осмотра лошадей,	ОПК – 1	31; У1; Н1	
3	верблюдов, северных оленей, яков	ОПК – 2	34; У4; Н4	
6	Порядок предубойного осмотра кроликов	ОПК – 1	31; У1; Н1	
6	и нутрий	ОПК – 2	34; У4; Н4	
7	Порядок анамнестического исследования	ОПК – 1	31; У1; Н1	
	промысловых животных	ОПК – 2	34; У4; Н4	

	Попатом омогимостичного мостоторомия	ОПК – 1	21. 71. 111
8	Порядок анамнестического исследования	OΠK – 1 OΠK – 2	31; У1; Н1
	пернатой дичи	OHK – Z	34; У4; H4
9	Установление биологического статуса	ОПК – 1	31; У1; Н1
9	сельскохозяйственных животных на ос-	$O\Pi K - 2$	34; У4; H4
	новании предубойного осмотра		
1.0	Установление биологического статуса	ОПК – 1	31; У1; Н1
10	сельскохозяйственной птицы на основа-	$O\Pi K - 2$	34; У4; H4
	нии предубойного осмотра		- , - ,
	Установление биологического статуса	ОПК – 1	31; У1; Н1
11	пернатой птицы на основании анамнести-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ческого исследования		3 ., 7 ., 11 .
	Установление биологического статуса	ОПК – 1	31; У1; Н1
12	промысловых животных на основании	ОПК – 2	34; У4; H4
	анамнестического исследования		, ,
	Мониторинговая оценка безопасности	ОПК – 1	31; У1; Н1
13	продуктов убоя при их производстве, пе-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
13	ремещении, хранении и первичной пере-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	работке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка параметров ка-	ОПК – 1	31; У1; Н1
1.4	чества продуктов убоя при их производ-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
14	стве, перемещении, хранении и первич-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ной переработке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка безопасности	ОПК – 1	31; Y1; H1
	молока и молочных продуктов при их	$O\Pi K - 2$	34; У4; H4
15	производстве, перемещении, хранении и	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	первичной переработке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка параметров ка-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	чества молока и молочных продуктов при	ОПК – 2	34; У4; H4
16	их производстве, перемещении, хранении	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	и первичной переработке	1110 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка безопасности	ОПК – 1	31; Y1; H1
	продуктов пчеловодства при их произ-	ОПК – 2	34; У4; H4
17	водстве, перемещении, хранении и пер-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	вичной переработке	1111 – 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка безопасности	ОПК – 1	31; Y1; H1
	=		, ,
18	пищевого куриного яйца при его произ-	ОПК – 2 ПК – 1	34; У4; Н4 31; 36; 37; 38; 39; У1;
	водстве, перемещении, хранении и пер-	11N - 1	
	вичной переработке	ОПИ 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка параметров ка-	ОПК – 1	31; У1; Н1
19	чества продуктов пчеловодства при их	ОПК – 2	34; Y4; H4
	производстве, перемещении, хранении и	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	первичной переработке	OFFIC 4	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка безопасности	ОПК – 1	31; Y1; H1
20	рыбы и рыбопродуктов при их производ-	ОПК – 2	34; У4; H4
	стве, перемещении, хранении и первич-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ной переработке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Мониторинговая оценка параметров ка-	ОПК – 1	31; Y1; H1
21	чества рыбы и рыбопродуктов при их	ОПК – 2	34; У4; Н4
	производстве, перемещении, хранении и	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	первичной переработке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
22	Мониторинговая оценка параметров ка-	ОПК – 1	31; У1; Н1

	чества пищевого куриного яйца при его	ОПК – 2	34; У4; H4
	производстве, перемещении, хранении и	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	первичной переработке		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; V1;
23	санитарного благополучия продуктов	ПК – 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	убоя сельскохозяйственных животных	11K – Z	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
2.4	санитарного благополучия молока и мо-	1110 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
24	лочных продуктов	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
25	санитарного благополучия рыбы и рыбо-	HII. 0	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	продуктов	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарного благополучия продуктов	11IX — 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
26	пчеловодства	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
27	санитарного благополучия пищевого яйца		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	сельскохозяйственной птицы	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	Помятия и обланачина ватаринариа	ПК – 1	H11 31; 36; 37; 38; 39; У1;
	Понятие и обеспечение ветеринарно- санитарного благополучия инкубацион-	11K – 1	У3; У4; H1; H3; H4
28	ного яйца сельскохозяйственной птицы	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
	Понятие и обеспечение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
29	санитарного благополучия продуктов		У3; У4; Н1; Н3; Н4
2	убоя сельскохозяйственной птицы	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	Opposition of the polynomia population of	ПИ 1	H11
	Организация и проведение ветеринарно- санитарной экспертизы в условиях мясо-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
	перерабатывающих предприятий	$\Pi K - 2$	33; V3; V4; H2; H3; H5;
30			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарной экспертизы в условиях моло-	пи э	У3; У4; Н1; Н3; Н4
31	коперерабатывающих предприятий	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарной экспертизы в условиях рыбо-	_	У3; У4; Н1; Н3; Н4
32	перерабатывающих предприятий	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
		ПУ 2	H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
33	санитарной экспертизы в условиях пти-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
		i	. , , , ,

	цефабрик	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарной экспертизы в условиях боен-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
2.4	ских предприятий малой мощности	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
34	1		H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарной экспертизы в условиях торго-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
35	вых баз и предприятий торговли	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
33			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
			У11; Н1; Н3
36	Организация и проведение ветеринарно-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	санитарной экспертизы в условиях про-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	довольственных рынков	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	_		H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
			У11; Н1; Н3

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

<u>№</u> 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

No	Содержание	Компетенция	ИДК
1	В схему предубойного осмотра сельскохозяй-	ОПК – 1	31; У1; Н1
1	ственных животных не входит:		
2	В качестве спецодежды при работе с живот-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	ными предусматривают использование:		
3	Физиологически нормальная температура те-	ОПК – 1	31; У1; Н1
3	ла у крупного рогатого скота:		
4	Физиологически нормальная температура те-	ОПК – 1	31; У1; Н1
4	ла у свиней:		
5	Физиологически нормальная температура те-	ОПК – 1	31; У1; Н1
3	ла у сельскохозяйственной птицы:		
6	При сдаче на убой крупного рогатого скота по	ОПК – 2	34; У4; Н4
0	живой массе предусмотрены скидки по массе:		
	При сдаче на убой крупного рогатого скота по	ОПК – 2	34; У4; Н4
7	живой массе предусмотрены скидки на со-	OHK – Z	34, 34, 114
	держимое желудочно-кишечного тракта:		
8	При каком бактериальном заболевании раз-	ОПК – 2	34; У4; Н4
0	решён убой сельскохозяйственных животных:		
9	При каком вирусном заболевании разрешён	ОПК – 2	34; У4; Н4
	убой сельскохозяйственных животных:		
10	При каком инфекционном заболевании раз-	ОПК – 2	34; У4; Н4
10	решён убой сельскохозяйственной птицы:		
11	При каком инфекционном заболевании раз-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	решён убой кроликов:		
12	Каким видом транспорта осуществляется пе-	ОПК – 2	34; У4; Н4
12	ревозка сельскохозяйственных животных:		
	При какой температуре окружающей среды		
13	запрещена транспортировка сельскохозяй-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	ственных животных автомобильным транс-		
	портом		7. 7. 7. 7. 7.
	Какой объём молока необходим для проведе-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
14	ния ветеринарно-санитарной экспертизы в		У1; У3; У4; Н1;
	условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:		H3; H4
1.5	Какой объём сметаны необходим для прове-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
15	дения ветеринарно-санитарной экспертизы в		У1; У3; У4; Н1;
	условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:		H3; H4
	Какая масса творога необходима для проведе-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
16	ния ветеринарно-санитарной экспертизы в		У1; У3; У4; Н1;
17	условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:	THE 1	H3; H4
17	Какая масса сливочного масла необходима	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;

			,
	для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ продовольствен-		У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
	ного рынка:		
	Какая масса мёда необходима для проведения	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
18	ветеринарно-санитарной экспертизы в усло-	1111 – 1	У1; У3; У4; Н1;
	виях ГЛВСЭ продовольственного рынка:		H3; H4
	Какой объём воска необходим для проведения	ПГ/ 1	31; 36; 37; 38; 39;
19	ветеринарно-санитарной экспертизы в усло-	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
	виях ГЛВСЭ продовольственного рынка:		H3; H4
	Какой объём обножки необходим для прове-	TTC 4	31; 36; 37; 38; 39;
20	дения ветеринарно-санитарной экспертизы в	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
	условиях ГЛВСЭ продовольственного рынка:		H3; H4
	Какой объём пчелиного яда необходим для		,
	проведения ветеринарно-санитарной экспер-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
21	тизы в условиях ГЛВСЭ продовольственного	1111	У1; У3; У4; Н1;
	рынка:		H3; H4
	Какой объём маточного молочка необходим		
	для проведения ветеринарно-санитарной экс-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
22	пертизы в условиях ГЛВСЭ продовольствен-		У1; У3; У4; Н1;
	ного рынка:		H3; H4
	Какой объём прополиса необходим для про-		
	ведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
23		1111 – 1	У1; У3; У4; Н1;
	в условиях ГЛВСЭ продовольственного рын-		H3; H4
	Ka:		
	Какое количество яиц куриных необходимо	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
24	для проведения ветеринарно-санитарной экс-	11K – 1	У1; У3; У4; Н1;
	пертизы в условиях ГЛВСЭ продовольствен-		H3; H4
	ного рынка:		
	Какое количество рыбы живой необходимо	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
25	для проведения ветеринарно-санитарной экс-	11K – 1	У1; У3; У4; Н1;
	пертизы в условиях ГЛВСЭ продовольствен-		H3; H4
	ного рынка:		ŕ
	Какое количество охлаждённой рыбы необхо-	TTC 1	31; 36; 37; 38; 39;
26	димо для проведения ветеринарно-санитарной	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
	экспертизы в условиях ГЛВСЭ продоволь-		H3; H4
	ственного рынка:		<u> </u>
	Какое количество замороженной рыбы необ-	FT	31; 36; 37; 38; 39;
27	ходимо для проведения ветеринарно-	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
	санитарной экспертизы в условиях ГЛВСЭ		H3; H4
	продовольственного рынка:		ŕ
	Какие продукты убоя классифицируются как	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
28	остывшие:	_	У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
	Какие продукты убоя классифицируются как	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
29	охлаждённые:	<b>-</b>	У1; У3; У4; Н1;
	717		H3; H4
2.5	Какие продукты убоя классифицируются как	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
30	замороженные:	<b>-</b>	У1; У3; У4; Н1;
	-	TTY ( 1	H3; H4
31	Какие продукты убоя классифицируются как	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
	дефростированные:		У1; У3; У4; Н1;

			П3. П4
			H3; H4
22		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
32	Что такое обвалка туш:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
33	Что такое жиловка туш:	1111 – 1	У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
	TC.	TTIC 1	31; 36; 37; 38; 39;
34	Какое исследование можно провести с помо-	ПК – 1	У1; У3; У4; Н1;
	щью прибора For Sensor:		H3; H4
			31; 36; 37; 38; 39;
35	Какое исследование можно провести с помо-	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
33	щью прибора рН-метр:		H3; H4
			,
26	Какое исследование можно провести с помо-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
36	щью прибора Лактан:		У1; У3; У4; Н1;
	, 1 1		H3; H4
	Какое исследование можно провести с помо-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
37	щью геномного секвенатора:	1110 1	У1; У3; У4; Н1;
	щью теномного секвенатора.		H3; H4
	Variation was a series of the	ПГ/ 1	31; 36; 37; 38; 39;
38	Какое исследование можно провести с помо-	ПК – 1	У1; У3; У4; Н1;
	щью дозиметра:		H3; H4
			31; 36; 37; 38; 39;
39	Для проведения ветеринарно-санитарной экс-	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
	пертизы продуктов убоя необходимо наличие:		H3; H4
			31; 36; 37; 38; 39;
40	Для проведения ветеринарно-санитарной экс-	$\Pi K - 1$	У1; У3; У4; Н1;
40	пертизы рыбы необходимо наличие:		
			H3; H4
4.1	Свежесть продуктов убоя устанавливается с	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
41	помощью:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
42	Трихинеллоскопия – это:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		ОПК – 2	34; У4; Н4
4.2	п	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
43	Что такое нутровки туш:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		ОПК – 2	34; У4; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
44	Что такое крупон:	1111 1	У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		OHIC 2	,
	10	ОПК – 2	34; У4; H4
45	Какая норма выхода мяса крупного рогатого	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
	скота высшей упитанности:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
		$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
46	Какая норма выхода мяса крупного рогатого	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
40	скота ниже средней упитанности:		У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
47	Какая норма выхода мяса овец высшей упи-	ОПК – 2	34; У4; Н4
_			

	танности:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39;
			У1; У3; У4; Н1;
			H3; H4
	Decrease variety to other particular particu	ОПК – 2	34; У4; Н4
48	Расположите последовательность точек вете-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
40	ринарно-санитарной экспертизы на конвейере		У1; У3; У4; Н1;
	при убое крупного рогатого скота:		H3; H4
	Расположите последовательность точек вете-	ОПК – 2	34; У4; Н4
49	ринарно-санитарной экспертизы на конвейере	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
77	при убое мелкого рогатого скота:		У1; У3; У4; Н1;
	iiph yooc mesikoro poratoro ekora.		H3; H4
	Расположите последовательность точек вете-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
50	ринарно-санитарной экспертизы на конвейере	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39;
30	при убое свиней:		У1; У3; У4; Н1;
	1 2		H3; H4
51	При определении мяса погибших животных	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2;
	обращают внимание на следующие признаки:		H3; H5; H11
52	При определении мяса больных животных	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2;
	обращают внимание на следующие признаки:		H3; H5; H11
50	При определении мяса забитых в агональном	THC 2	33; У3; У4; Н2;
53	состоянии животных обращают внимание на	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	следующие признаки:		, ,
<i></i> 1	К лабораторным методам исследованиям про-	ПИ О	33; У3; У4; Н2;
54	дуктов убоя сельскохозяйственных животных	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	относят:		
55	К лабораторным методам исследованиям про-	ПК – 2	33; У3; У4; Н2;
33	дуктов убоя сельскохозяйственной птицы относят:	IIK - 2	H3; H5; H11
	К лабораторным методам исследованиям мо-		33; У3; У4; Н2;
56	лока относят:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	К лабораторным методам исследованиям кис-		33; V3; V4; H2;
57	ломолочных продуктов относят:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
<b>50</b>	К лабораторным методам исследованиям сли-	ПК 2	33; У3; У4; H2;
58	вочного масла относят:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
50	К лабораторным методам исследованиям мяг-	пи о	33; У3; У4; Н2;
59	ких сыров относят:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
60	К лабораторным методам исследованиям	пи э	33; У3; У4; Н2;
60	твёрдых сыров относят:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
61	К лабораторным методам исследованиям ры-	ПК – 2	33; У3; У4; Н2;
01	бы относят:	11K – Z	H3; H5; H11
62	К лабораторным методам исследованиям мёда	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
02	относят:	11K – 2	H3; H5; H11
64	К лабораторным методам исследованиям про-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	дуктов пчеловодства относят:	11K 2	H3; H5; H11
65	К лабораторным методам исследованиям пи-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	щевого куриного яйца относят:	1110 2	H3; H5; H11
66	Органолептическими характеристиками мо-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	лока являются:		H3; H5; H11
67	Органолептическими характеристиками сме-	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2;
	таны являются:		H3; H5; H11
68	Органолептическими характеристиками сли-	ПК – 2	33; У3; У4; H2;

			*** *** ****
	вочного масла являются:		H3; H5; H11
69	Органолептическими характеристиками мяг-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
07	ких сыров являются:	1110 2	H3; H5; H11
70	Органолептическими характеристиками твёр-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
70	дых сыров являются:	11K – 2	H3; H5; H11
71	Органолептическими характеристиками мёда	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
/ 1	являются:	IIK - 2	H3; H5; H11
72	Органолептическими характеристиками про-	ПК – 2	33; У3; У4; Н2;
12	дуктов пчеловодства являются:	IIK - 2	H3; H5; H11
72	Органолептическими характеристиками вяле-	ши э	33; У3; У4; Н2;
73	ной рыбы являются:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
7.4	Органолептическими характеристиками солё-	ПИ О	33; У3; У4; Н2;
74	ной рыбы являются:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
7.5	Органолептическими характеристиками про-	HIIC 2	33; У3; У4; Н2;
75	дукции аквакультуры являются:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
7.6	При проведении органолептической оценки	HIIC 2	33; У3; У4; Н2;
76	мяса на свежесть обращается ют внимание на:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	Какая свежесть мяса, если при бактериоско-		, ,
	пии мазков - отпечатков обнаруживают еди-	HII. 2	33; У3; У4; H2;
77	ничные микроорганизмы в поле зрения мик-	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	роскопа:		,,
	Говядина имеет рН 6,9, реакция на пероксида-		
	зу отрицательная, а формольного реакция со-		33; У3; У4; Н2;
78	провождается образованием студенистого	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	сгустка, такое мясо:		115, 115, 1111
	Образование сине - зеленой окраски в реак-		33; У3; У4; Н2;
79	ции на пероксидазу указывает на то, что мясо:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	На что указывает наличие овального ветери-		33; V3; V4; H2;
80	нарного клейма на туши:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	На что указывает наличие прямоугольного		33; У3; У4; H2;
81	ветеринарного клейма на туши:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	На что указывает наличие ветеринарного		33; У3; У4; H2;
82	штампа «Хряк ПП» на туши:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
	На что указывает наличие ветеринарного		33; Y3; Y4; H2;
83	штампа «Утиль» на туши:	$\Pi K - 2$	H3; H5; H11
		ОПК – 1	31; У1; Н1
84	При созревании рН мяса:	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
			H3; H5; H11
		ОПК – 1	31; У1; Н1
85	Туша сельскохозяйственных животных после	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
	созревания имеет рН:	111C 2	H3; H5; H11
		ОПК – 1	31; Y1; H1
86	При выявлении возбудителя сибирской язвы с	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
	помощью микроскопии наблюдаем:	1111 2	H3; H5; H11
	При локальном туберкулезном поражении	ОПК – 1	31; Y1; H1
	тушь сельскохозяйственных животных (кроме	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
87	туш свиней) хорошей упитанности, а также не	1110 2	H3; H5; H11
	пораженные органы:		110, 110, 1111
	пораженные органы.	ОПК – 1	31; У1; Н1
88	При генерализованной форме туберкулеза	ПК – 1 ПК – 2	33; У3; У4; H2;
	туши:	1111 2	H3; H5; H11
			110, 110, 1111

	Санитарная оценка туш КРС при лейкозе (при	ОПК – 1	31; У1; Н1
89	выявлении патологических изменений в мы-	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
	шечной ткани):		H3; H5; H11
	,	ОПК – 1	31; У1; Н1
90	В случае выявления в туши сальмонелл, мясо:	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
			H3; H5; H11
	D arrange by a by	ОПК – 1	31; У1; Н1
91	В случае выявления сальмонелл во внутрен-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	них органах их:		H3; H5; H11
	При лептоспирозе в случае дистрофических	ОПК – 1	31; У1; Н1
92	изменений мышц, желтухе, тушу:	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	изменении мышц, желгуле, тушу.		H3; H5; H11
	Санитарная оценка мяса при наличии жел-	ОПК – 1	31; У1; Н1
93	тушности туши, которая не исчезает в течение	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
	суток:		H3; H5; H11
	В организме сельскохозяйственных животных	ОПК – 1	31; У1; Н1
94	фасциолы чаще локализуются в:	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2;
			H3; H5; H11
	Отметьте правильное утверждение по ветери-	ОПК – 1	31; Y1; H1
0.5	нарно-санитарной оценки туш и внутренних	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2;
95	органов в случае выявления саркоцист в		H3; H5; H11
	мышцах, но при отсутствии в них патологи-		
	ческих изменений:	OTIV 1	21. 3/1. 111
	Отметьте правильное утверждение по ветери-	ОПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1
96	нарно-санитарной оценки туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в	IIK - Z	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
) 90	мышцах и при наличии в них патологических		113, 113, 1111
	изменений:		
	nomenenini.	ОПК – 1	31; У1; Н1
97	Саркоцисти локализуются в:	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
,	cuproducti storumis jie rest B.	1111 2	H3; H5; H11
	Что делают с тушей и внутренними органами	ОПК – 1	31; У1; Н1
98	при беломышечной болезни при наличии дис-	ПК – 2	33; У3; У4; H2;
	трофических изменений в мышцах?		H3; H5; H11
		ОПК – 1	31; У1; Н1
99	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2;
	убоя при истощении животных:		H3; H5; H11
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов	ОПК – 1	31; У1; Н1
	убоя, полученных от животных, больных	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2;
100	клинический мастит, с выраженными патоло-		H3; H5; H11
	гическим изменениями в ткани вымени и над-		
	выменных лимфоузлах:		
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов	ОПК – 1	31; У1; Н1
	убоя, полученных от животных, больных	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2;
101	клинический мастит, с отсутствием выражен-		H3; H5; H11
	ных патологических изменений в ткани вы-		
	мени и надвыменных лимфоузлах:	OFFIC 4	D1 X71 XX1
100	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов	ОПК – 1	31; V1; H1
102	убоя животных в случае, если не установлена	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2;
102	причина отравления?	пи э	H3; H5; H11
103	Федеральный орган исполнительной власти в	ПК – 3	32; 38; У1; У4;

			1
	области ветеринарного надзора может передавать для осуществления часть своего полномочия:		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 (вывоз с территории), а также транзит через территорию Российской Федерации продукции животного происхождения, кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных осуществляется при наличии:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
108	Пищевые токсикоинфекции вызываются:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
109	Пищевые токсикозы вызываются:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
110	Можно употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 15 дней:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
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; Н3
112	Какова санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
113	К мякотных субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
114	К мясокостной субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
115	К шерстным субпродуктам относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
116	К слизистых субпродуктов относят:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
117	Назначение автоматизированной информационной системы Ветис:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3

118	Автоматизированная система «Аргус». самостоятельно оценивает:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
119	Автоматизированная информационная система «Меркурий» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
120	Автоматизированная информационная система «Веста» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
121	Автоматизированная информационная система «Ветис. АРІ» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
122	Автоматизированная информационная система «Цербер» предназначена для:	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
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 современному 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 отростка- ми:	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 пред-	ПК – 3	32; 38; У1; У4;

	оториони.		У5; У9; У11; Н1;
	ставлены:		H3
			32; 38; У1; У4;
134	Органолептические показатели сметаны пред-	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	ставлены:		H3
			32; 38; У1; У4;
135	Органолептические показатели творога пред-	ПК – 3	У5; У9; У11; Н1;
	ставлены:		Н3
	0		32; 38; У1; У4;
136	Органолептические показатели масла сливоч-	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	ного представлены:		Н3
	Опранолентинеские показатели мярких стиор		32; 38; У1; У4;
137	Органолептические показатели мягких сыров представлены:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	представлены.		Н3
	Органолептические показатели твёрдых сы-		32; 38; У1; У4;
138	ров представлены:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	ров представлены.		Н3
	Органолептические показатели кумыса пред-		32; 38; У1; У4;
139	ставлены:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
			H3
1.40	C	пи э	32; 38; V1; V4;
140	Сенсорная оценка продукции это:	ПК – 3	У5; У9; У11; Н1;
			H3 32; 38; Y1; Y4;
141	Пищевое куриное яйцо массой менее 35	ПК – 3	У5; У9; У11; Н1;
141	грамм направляют:	11K – 3	H3
			32; 38; У1; У4;
142	Что такое падевый мёд:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
1.2	по такое падерын мед.	1110 3	H3
	т		32; 38; У1; У4;
143	Для транспортировки и хранения мёда запре-	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	щено использование следующей тары:		Н3
	При лабораторном исследовании рыбы ре-		32; 38; У1; У4;
144	зультаты реакции на газообразный аммиак	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	учитывают по образованию:		Н3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока		32; 38; У1; У4;
145	проводится при температуре:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	проводител при температуре.		Н3
	Температура молока при транспортировки		32; 38; У1; У4;
146	составляет:	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
			H3
1 47	Скорость движения скотовозов по дорогам с	пи о	32; 38; V1; V4;
147	асфальтовым покрытием не превышает:	ПК – 3	У5; У9; У11; Н1; Н3
	Максимальное расстояние на которое воз-		32; 38; V1; V4;
148	можна перевозка сельскохозяйственных жи-	ПК – 3	y5; y9; y11; H1;
110	вотных автомобильным транспортом:	11K 3	H3
	Максимальное расстояние на которое воз-		32; 38; У1; У4;
149	можна перевозка сельскохозяйственных жи-	$\Pi K - 3$	У5; У9; У11; Н1;
	вотных железнодорожным транспортом:	-	H3
150	Обезвреживание туш крупного рогатого ско-	ПК – 3	32; 38; У1; У4;

та, пораженных цистицеркозом осуществля-	У5; У9; У11; Н1;
ется при температуре:	Н3

# 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

No	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Перечислите основные задачи проведения	ОПК – 1	31; У1; Н1
	ветеринарно-санитарной экспертизы про-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	дукции биологического происхождения?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
2	Назовите основные лабораторные методы	ОПК – 1	31; У1; Н1
	определения видовой принадлежности	ОПК – 2	34; У4; Н4
	продуктов убоя?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
3	Перечислите случаи, при которых убой	ОПК – 1	31; У1; Н1
	животных на мясо запрещён?	ОПК – 2	34; У4; H4
	_	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
4	По каким визуальным признакам можно	ОПК – 1	31; У1; Н1
	определить степень обескровливания мя-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	ca?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		07774	У11; Н1; Н3
5	Расскажите об основных способах пере-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	мещения сельскохозяйственных живот-	ОПК – 2	34; У4; H4
	ных по территории Таможенного Союза	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
		THE 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
		пи з	H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	Varya varany varya and and and and and and and and and an	OTIV 1	У11; Н1; Н3
6	Какие методы исследования при проведе-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	нии ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК – 2	34; У4; H4
	можно отнести к группе инновационных?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4

ПК - 2   33; У3; У4; H2; H3; H5; H1   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; H1; H3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; H1; H3   34; У4; H4   ПК - 2   31; У1; H1   34; У4; H4   ПК - 2   33; У3; У4; H2; H3; H5; H1   32; 38; У1; У4; H2; H3; H5   H1   34; У4; H1   H1   34; У4; H1   H1   34; У4; H1   H1   32; 38; У1; У4; W2; W3; W4; H2; H3; H5; H1   H1   32; 38; У1; У4; W2; W3; W4; H2; H3; H5; H1   H1   32; 38; У1; У4; W4; W5; У9; У11; H1; H1   H1   34; У4; H4   ПК - 2   ПК - 1   31; У1; H1   34; У4; H1   H3; H4   ПК - 2   ПК - 1   31; У1; H1   32; 38; У1; У4; W2; W3; W4; H2; H3; H5; H1   H1   32; 38; У1; У4; W2; W3; W4; H2; H3; H5; H1   H1   32; 38; У1; У4; W2; W3; W4; H2; H3; H5; H1   H1   H3   H1   H3   H1   H1   H3   H1   H1				
ТК   1			$\Pi K - 2$	
Тамара проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе экспрессметодик?			$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
Нии ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе эксперсесметодик?	7	Vокио мотоли ноополоромия при прородо	ОПУ 1	, ,
Можно отнести к группе экспрессметодик?   ПК - 1	/	± ±		, ,
Методик?		1 1 1		* *
В Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?		15	11K – 1	
В Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?   ОПК – 1		методик?		У3; У4; Н1; Н3; Н4
8   Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?   IIK -1			ПК – 2	
8 Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?   ПК -1			$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
8       Какие методы исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?       ОПК – 1				
Пии ветерипарно-сапитарной экспертизы можно отнести к группе арбитражных?	8	Какие метолы исследования при проведе-	ОПК – 1	
Можно отнести к группе арбитражных?		* *		
ПК - 2		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *		7 7
ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   10   Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?   ПК - 1   31; У1; Н1   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   11   Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?   ПК - 1   31; У1; Н1   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   13; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   31; У1; Н1   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   14; Н5; Н11   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   34; У4; Н4		можно отнести к группе ароитражных?	11K – 1	
ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 1   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   34; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   З4; У4; Н4   З4; Н4   З4; Н4   З4; Н4   З4; Н4   З4; Н4   З4; Н4			ши о	
Макие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?			11K – 2	
9   Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?			$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
Степени обескровливания мяса Вы знаете?  ОПК - 2 ПК - 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК - 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК - 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 3				У11; Н1; Н3
Степени обескровливания мяса Вы знаете?  ОПК - 2 ПК - 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК - 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК - 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 1 ОПК - 2 ОПК - 1 ОПК - 2 ЛК - 3	9	Какие лабораторные метолы опрелеления	ОПК – 1	31: У1: Н1
ПК - 1		± ± ±		, ,
ПК - 2		erenenn oocekpobimbanna maca bbi shacre.		
ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   10   Какие биохимическое показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?			11IX — 1	
ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3			$\Pi K = 2$	
10   Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?				
10   Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?			ПК – 3	32: 38: V1: V4: V5: V9:
Тами				
ляют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 2  ПК – 2  ПК – 2  ПК – 3  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 3  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 3  ПК – 3  ПК – 1  ПК – 3  ПК – 3  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 1  ПК – 2  ПК – 1	10	Какие биохимические показатели опреле-	ОПК – 1	
мяса вынужденно убитых животных?  ПК – 1  ПК – 2  З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4  ПК – 2  З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11  ПК – 3  З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ПК – 1  Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?  ПК – 1  ОПК – 2  З4; У4; Н4  ПК – 2  З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11  ПК – 3  З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ПК – 2  Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?  ПК – 1  ПК – 2  З1; 36; 37; 38; 39; У1; Н1  ОПК – 2  З4; У4; Н4  ПК – 2  З4; У4;	10	±		
ТК – 2 ТК – 2 ТК – 33; У3; У4; Н1; Н3; Н4 (33; У3; У4; Н1; Н3; Н5; Н11 (ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3 (ПК – 1 31; У1; Н1 (ОПК – 2 ПК – 1 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 (ПК – 2 34; У4; Н4 (ПК – 2 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 (ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3 (ПК – 2 34; У4; Н4 (		±		7 7
ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   ОПК - 1   ОПК - 2   ПК - 1   31; У1; Н1   ОПК - 2   ПК - 1   31; У1; Н1   ОПК - 2   ПК - 1   31; У1; Н3; Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   ПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		мяса вынужденно убитых животных?	11K – 1	
ПК – 3   ПК – 1   ПК – 2   ПК – 1   ПК – 3   ПК – 2   ПК – 1   ПК – 3			HII. 0	
11   Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?			11K – 2	
11   Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?			$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
больных и убитых в агональном состоянии животных?  ОПК – 2 ПК – 1 З4; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ОПК – 1 ОПК – 1 ОПК – 2 З4; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3 ПК – 1 ПК – 1 ПК – 1 З1; У1; Н1 ОПК – 2 ПК – 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 3				
больных и убитых в агональном состоянии животных?  ОПК – 2 ПК – 1 З4; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  ОПК – 1 ОПК – 1 ОПК – 2 З4; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3 ПК – 1 ПК – 1 ПК – 1 З1; У1; Н1 ОПК – 2 ПК – 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 3	11	Какова величина рН мышечной ткани	ОПК – 1	
Нии животных?       ПК – 1       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         12       Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?       ОПК – 1       31; У1; Н1         12       ПК – 1       31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н4         15       ПК – 1       31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н4         16       ПК – 2       31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		1		, ,
12       Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?       ОПК – 1 ОПК – 2 ОПК – 1 ОПК – 2 З1; У1; Н1 ОПК – 2 ПК – 1 У3; У4; Н4 З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		5		7 7
ПК – 2 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 32; 38; У1; У4; У9; У11; Н1; Н3 ОПК – 1 ОПК – 1 ОПК – 2 З1; У1; Н1 ОПК – 2 З4; У4; Н4 З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н4 Го? ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		min minoritism.	1110 1	
ПК – 3   ПК – 3   Н11   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3     Что характеризует коэффициент «кислотноть-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?   ПК – 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   То?   ПК – 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11			ПК _ 2	
12   Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?   ПК – 2   31; У1; Н1   ОПК – 2   34; У4; Н4   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   Го?   ПК – 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11			11K 2	
12   Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?   ПК – 2   31; У1; Н1   ОПК – 2   34; У4; Н4   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   Го?   ПК – 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11			$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
ность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?  ОПК – 2 ПК – 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З4; У4; Н4 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11				У11; Н1; Н3
значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?       ПК – 1       31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4         пк – 2       ПК – 2       33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11	12	Что характеризует коэффициент «кислот-		
убитого в агональном состоянии животно- го? ПК – 2 У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		ность-окисляемость» мяса? Каково его	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
убитого в агональном состоянии животно- го? ПК – 2 У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11		значение для мяса здорового, больного,	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; V1;
To? ΠK – 2 33; У3; У4; H2; H3; H5; H11		*		
H11			$\Pi K - 2$	
ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9;				
			ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;

			У11; Н1; Н3
13	Какие показатели определяются при бак-	ОПК – 1	31; V1; H1
	териоскопическом исследовании мяса?	ОПК – 2	34; У4; H4
	териоскопи теском исследовании миса:	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
		IIIC I	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
		IIIC Z	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			V11; H1; H3
14	Дайте характеристику мазка-отпечатка	ОПК – 1	31; Y1; H1
1	мяса больного животного.	ОПК – 2	34; У4; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
15	Какие способы обезвреживания мяса Вы	ОПК – 1	31; У1; Н1
	знаете?	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
16	Назовите режимы, при которых проводит-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	ся проварка мяса.	ОПК – 2	34; Y4; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
		ПК – 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		11K – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		TIK 3	У11; H1; H3
17	В каких случаях определяется видовая	ОПК – 1	31; Y1; H1
1,	принадлежность мяса?	ОПК – 2	34; У4; H4
	-F	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
			У11; Н1; Н3
18	Какие виды фальсификаций мяса Вы зна-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	ете?	ОПК – 2	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
10	TC.	OFFIC 4	У11; Н1; Н3
19	Какие показатели определяются при орга-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	нолептическом исследовании мяса?	ОПК – 2	34; У4; Н4

ПК - 1
ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ОПК - 2   ПК - 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4   ПК - 2   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н1   ПК - 2   ПК - 1   ПК - 2   ПК - 2   ПК - 1   ПК - 2   ПК - 1   ПК - 3   ПК - 2   ПК - 1   ПК - 3
ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
20   Как проводится проба варкой?
Сак проводится проба варкой?
ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 ПК – 3 ПК – 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н1 ПК – 3 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 1 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 2 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 3 ПК – 1 ПК – 3 ПК – 3 ПК – 3 ПК – 1 ПК – 3 ПК –
ПК - 1
Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во-   ТК - 2
ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   31; У1; Н1   ОПК - 2   34; У4; Н4   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   11   11   12   13   13   13   13   1
ПК - 3
ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
21 Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?   ОПК – 1
21       Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?       ОПК – 1 ОПК – 2 З4; У4; Н4 З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; З8; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3         22       Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?       ОПК – 1 ОПК – 2 З4; У4; Н4 ПК – 1 З1; З6; З7; З8; З9; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; З8; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3         23       Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во- ОПК – 2 З4; У4; Н4
емые при установлении запаха мяса Вы знаете?    OПК - 2
ПК – 1   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   Н1   ПК – 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; Н1   ПК – 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1   ПК – 1   31; У1; Н1   ПК – 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н4; Н3; Н4   ПК – 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК – 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н3   Н4   ПК – 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК – 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК – 2   34; У4; Н4   Н4   ПК – 2   34; У4; Н4   Н4   Н5   Н5   Н5   Н5   Н5   Н5
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   ОПК - 2   ПК - 1   31; У1; Н1   ОПК - 2   ПК - 1   31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 2   33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   Н4   ПК - 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3   ОПК - 1   З1; У1; Н1   Состоит их тонких и длинных пучков во-
ПК – 2 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  22 Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? ПК – 1 31; У1; Н1 ОПК – 2 34; У4; Н4 ПК – 1 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  23 Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во-
ПК – 3   З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
ПК – 3   32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
22   Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?   ОПК – 1
22   Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?   ОПК – 2
Видовой принадлежности мяса Вы знаете?  ОПК – 2 ПК – 1 З1; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4 ПК – 2 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 ПК – 3 З2; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  23 Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во-
23       Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во-       ОПК – 1 ОПК – 2 З4; У4; Н1; Н3; Н4 З3; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11 З2; З8; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
ПК – 2       33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11         ПК – 3       32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3         23       Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во-       ОПК – 1       31; У1; Н1         34; У4; Н4       ОПК – 2       34; У4; Н4
H11   32; 38; V1; V4; V5; V9; V11; H1; H3   23   Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во- ОПК – 1   31; V1; H1   34; V4; H4   34; V4; H4
ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3  23 Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков во- ОПК – 2 34; У4; Н4
23   Мышечная ткань каких видов животных   ОПК – 1   31; У1; Н1   состоит их тонких и длинных пучков во- ОПК – 2   34; У4; Н4
состоит их тонких и длинных пучков во- ОПК – 2 34; У4; Н4
локон? ПК – 1 31; 36; 37; 38; 39; У1;
У3; У4; H1; H3; H4
$\Pi K - 2$ 33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
H11
ΠK – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9;
V11; H1; H3
24 От чего зависит коэффициент рефракции ОПК – 1 31; У1; Н1
жира? ОПК – 2 34; У4; Н4
ПК – 1 31; 36; 37; 38; 39; У1;
У3; У4; H1; H3; H4
ΠK – 2 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
ПК – 3 32; 38; У1; У4; У5; У9;
Y11; H1; H3
25 В мышечной ткани каких животных со- ОПК – 1 31; У1; Н1
держание гликогена более 1 %? ОПК – 2 З4; У4; Н4
ПК – 1 31; 36; 37; 38; 39; У1;
y3; y4; H1; H3; H4
$\Pi K - 2$ 33; Y3; Y4; H2; H3; H5;

	T		1
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
26	В чем сущность реакции преципитации?	ОПК – 1	31; Y1; H1
		$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
27	Какие документы необходимо иметь при	ОПК – 1	31; Y1; H1
	сдаче партии молока на молокозавод?	$O\Pi K - 2$	34; У4; H4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		THC 5	У11; Н1; Н3
28	Что такое молоко-сырье?	ОПК – 1	31; Y1; H1
	1	$O\Pi K - 2$	34; У4; H4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
29	Какие показатели определяются при орга-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	нолептическом исследовании молока?	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
30	В чем суть сернокислотного метода опре-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	деления массовой доли жира в молоке?	ОПК – 2	34; Y4; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
		ПК – 3	H11 32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
		11K – 3	У11; H1; H3
31	Каков порядок внесения поправки в пока-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	затель плотности молока, имеющего тем-	$O\Pi K - 2$	34; Y4; H4
	пературу, отличную от 20 °C?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; V3; V4; H2; H3; H5;
		11IX — Z	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3

32	В чем суть метода определения группы механической чистоты молока?	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
33	В чем суть редуктазного метода опреде-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	ления бактериальной обсемененности мо-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	лока?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
34	Какие виды фальсификаций молока Вы	ОПК – 1	31; У1; Н1
	знаете? Способы их распознавания.	ОПК – 2	34; У4; Н4
	-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
35	В каких случаях молочные продукты под-	ОПК – 1	31; V1; H1
	лежат ветеринарно-санитар-ной эксперти-	ОПК – 2	34; У4; H4
	зе?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1; У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
36	Правила отбора проб молочных продук-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	TOB.	ОПК – 2	34; У4; Н4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
		ПК – 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4 33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; Н11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
37	Какие органолептические показатели	ОПК – 1	У11; H1; H3 31; У1; H1
	определяют при ветеринарно-санитарной	ОПК = 1 ОПК – 2	34; Y4; H4
	экспертизе молочных продуктов?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1; V3; V4; H1; H3; H4
		ПК – 2	33; V3; V4; H2; H3; H5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
38	Опишите органолептические показатели	ОПК – 1	31; Y1; H1
	доброкачественной сметаны и сливок.	ОПК – 2	34; У4; H4
		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;

			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
39	Какие показатели определяют при лабора-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	торных исследованиях молочных продук-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	тов?	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	106:	1110 – 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		ПК – 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
		IIK - 2	
		шк 2	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
10	70	07774	У11; Н1; Н3
40	Как определяется массовая доля влаги в	ОПК – 1	31; Y1; H1
	твороге?	ОПК – 2	34; У4; H4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
41	В каких молочных продуктах определяет-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	ся массовая доля поваренной соли?	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
42	В каких случаях молочные продукты не	ОПК – 1	31; У1; Н1
	допускаются к реализации?	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
43	Организация ветеринарного надзора при	ОПК – 1	31; Y1; H1
	экспортно-импортных поставках подкон-	ОПК – 2	34; Y4; H4
	трольной ветеринарной службе продук-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ции.		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	,	$\Pi K - 2$	33; V3; V4; H2; H3; H5;
			H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		1111 5	У11; H1; H3
44	Документация на продукцию, подкон-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	трольную ветеринарной службе.	ОПК – 2	34; Y4; H4
	1 7 1 7 7	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; V3; V4; H2; H3; H5;
		1111 2	H11
			ПП

		ПИ 2	22. 20. V1. V4. V5. V0.
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
15	П	OTIV 1	У11; Н1; Н3
45	Правила сдачи-приемки скота на мясопе-	ОПК – 1 ОПК – 2	31; Y1; H1
	рерабатывающие предприятия.		34; Y4; H4 31; 36; 37; 38; 39; Y1;
		ПК – 1	
		пи э	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		11K – 3	32, 38, 91, 94, 93, 99, У11; H1; H3
46	Организация рабочего места ветсанэкс-	ОПК – 1	31; V1; H1
40	перта на мясоперерабатывающих пред-	OΠK – 1 OΠK – 2	34; Y4; H4
	приятиях, в лабораториях ветсанэксперти-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	зы.	11IX — 1	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	3bl.	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
		IIIX - Z	H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		TIK 3	У11; H1; H3
47	Какие ВСД необходимо иметь при сдаче	ОПК – 1	31; Y1; H1
''	партии молока на молокозавод?	ОПК – 2	34; У4; H4
	партип полока на молокозавод.	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Порядок дезинфекции помещений и обо-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	рудования при переработке больного ин-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	фекционными болезнями скота.	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
48			У3; У4; Н1; Н3; Н4
40		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
		ОПК – 1	31; У1; Н1
		$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
49	Порядок ветеринарно-санитарной экспер-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
.,	тизы животноводческого сырья	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
		THE 0	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		OHIC 1	У11; Н1; Н3
		ОПК – 1	31; Y1; H1
		ОПК – 2 ПК – 1	34; Y4; H4
	Анализ и оценка рисков при технологиче-	11K – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
50	ских процессах переработки продукции	ПК – 2	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	биологического происхождения.	IIK - Z	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5; H11
		ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		$IIIX = \mathcal{J}$	У11; H1; H3
51	Современные лабораторные методы ис-	ОПК – 1	31; Y1; H1
JI	современные лаоораторные методы ис-	OHN - I	J1, J1, III

		OFFIC 2	D4 374 374
	следования в ветеринарно-санитарной	ОПК – 2	34; У4; Н4
	экспертизе.	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
		ОПК – 1	31; Y1; H1
		ОПК – 2	34; Y4; H4
	Oproving a monotonia notonimonia	ПК – 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	Организация и проведение ветеринарно-	11K - 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
52	санитарной экспертизы в сфере производ-	TT16 - 0	У3; У4; Н1; Н3; Н4
	ства рыбы и продуктов с использованием	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	современных технологических решений.		H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Порядок ветеринарно-санитарной экспер-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	тизы кормов животного происхождения	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	1	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
53		$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
		1111 2	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		11K – 3	
	I/	ОПИ 1	У11; H1; H3
	Комплексная оценка качества продукции	ОПК – 1	31; У1; H1
	биологического происхождения.	ОПК – 2	34; У4; H4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
54			У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Комплексная оценка безопасности про-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	дукции биологического происхождения.	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
		$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
			У3; У4; Н1; Н3; Н4
55		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
		TIK 5	V11; H1; H3
	Апашиз и опенка критипаских контроля	ОПК – 1	31; Y1; H1
	Анализ и оценка критических контроль-	OΠK – 1 OΠK – 2	31, 91, H1 34; Y4; H4
	ных точек при технологических процессах	ПК – 2 ПК – 1	, ,
	переработки продукции биологического	11K – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
56	происхождения.	пи о	У3; У4; Н1; Н3; Н4
		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
		TT	H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ОПК – 1	31; У1; Н1
57	санитарной экспертизы в сфере производ-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
31	ства продуктов пчеловодства с использо-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ванием современных технологических		У3; У4; Н1; Н3; Н4

			1
	решений	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	санитарной экспертизы в сфере производ-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	ства и переработки молока с использова-	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; Y1;
50	нием современных технологических ре-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
58	шений	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение ветеринарно-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	санитарной экспертизы в сфере перера-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	ботки продуктов убоя с использованием	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
59	современных технологических решений.		У3; У4; Н1; Н3; Н4
39	•	$\Pi K - 2$	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
	Организация и проведение лабораторных	ОПК – 1	31; Y1; H1
	исследований рыбы естественных водоё-	$O\Pi K - 2$	34; У4; Н4
	MOB.	$\Pi K - 1$	31; 36; 37; 38; 39; У1;
60			У3; У4; Н1; Н3; Н4
60		$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
			H11
		$\Pi K - 3$	32; 38; Y1; Y4; Y5; Y9;
			У11; Н1; Н3
			7 11, 111, 115

# 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	идк
1	При обследовании животноводческих	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	объектов с целью соблюдения санитарно-		H11
	эпидемиологического благополучия и в	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	связи с недопущением распространения		У11; Н1; Н3
	новой короновирусной инфекции		
	(COVID – 19) выявлены нарушения со		
	стороны должностных лиц. Каков, в дан-		
	ном случае, порядок составления актов?		
2	Порядок отбора проб для лабораторного	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	исследования при подозрении на афри-		H11
	канскую чуму свиней?	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
3	При проведении ветеринарно-санитарной	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	экспертизы молока выявлено наличие ан-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	тибиотиков. Какие существуют варианты	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	использования данного продукта живот-		H11
	ного происхождения?		
4	На комплексе по производству молока	ПК – 2	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;

	установлены коровы, положительно реагирующие по РИД на лейкоз. Как поступают с молоком в соответствии с ТР ТС?	ПК – 3	H11 32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
5		ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	В процессе транспортировки заморожен-	11K – 1	У3; У4; H1; H3; H4
	ного мяса температура в толще мышечной ткани оказалась -10 °C. Является ли	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	данный факт нарушением условий транс-	ПК – 3	H11
	портировки?	11K – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9; У11; Н1; Н3
6	При проведении предубойного осмотра		, ,
	свиней выявлены животные с признаками	ОПК – 1	31; Y1; H1
	характерными для африканской чумы	OΠK = 1 OΠK = 2	5 5
	свиней. Возможен ли убой животных на	OHK – Z	34; У4; Н4
	санитарной бойне?		
7	В агропредприятии осуществлялось ле-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	чение коров, больных маститом, с ис-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	пользованием антибиотикотерапии. Воз-		
	можна ли выпойка молока от таких жи-		
_	вотных телятам?		
8		ОПК – 1	31; У1; Н1
	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 2	34; У4; Н4
	экспертизы продуктов убоя свиней выяв-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	лены изменения характерные сибирской		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	язвы. Перечислите и обоснуйте ветери-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	нарно-санитарные мероприятия, пред-	THE 2	H11
	принимаемые в этом случае?	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
0	D	ПИ 2	У11; H1; H3
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда показала наличие в исследуемых образ-	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5; H11
	цах 19,5% воды. Возможна ли реализация	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	такого мёда?	11K 3	У11; H1; H3
10	При проведении ветеринарно-санитарной	ПК – 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
	экспертизы пищевого куриного яйца		H11
	установлено, что размер воздушной ка-	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	меры составляет 5 мм. Возможна ли реа-		У11; Н1; Н3
	лизация такого яйца?		
11	Является ли наличие овального ветери-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	нарного клейма на продуктах убоя по-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ставленных на мясоперерабатывающем		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	предприятии основанием для не проведе-	$\Pi K - 3$	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	ния ветеринарно-санитарной экспертизы		У11; Н1; Н3
	в государственной лаборатории ВСЭ		
10	продовольственного рынка?	пис о	D2 3/2 3/4 112 112 115
12	В неблагополучной по ящуру зоне орга-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	низована пастеризация молока коров. Как		H11
	вы проконтролируете соблюдение режи-		
	ма пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?		
13	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 2	34; У4; H4
13	экспертизы диастазная активность мёда	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	определена на уровне 2 единиц Готе. О	1110 1	У3; У4; H1; H3; H4
	опродолена на уровне 2 единиц готе. О		, , , r, 111, 11J, 11T

	чём это может свидетельствовать?		
14	При трихинеллоскопии мышечных сре-	ОПК – 2	34; У4; H4
17	зов свиньи обнаружены не просвечивае-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; V1;
	мые образования, напоминающие по		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	форме и величине капсулу личинки три-	ПК – 2	33; V3; V4; H2; H3; H5;
	хинелл. Как установить истинное проис-	11K – 2	H11
	хождение образования?	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	хождение образования:	11K – 3	У11; H1; H3
15	При исследовании на цистицеркоз круп-	ОПК – 1	31; Y1; H1
	ного рогатого скота на площади 40 см <sup>2</sup>	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	обнаружены по 2 цистицерка в мышцах		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	сердца и туши, в массетерах 4 цисти-	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	церка. Как поступить с продуктами убоя?		H11
	~	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
			У11; Н1; Н3
16	При проведении ветеринарно-санитарной	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	экспертизы в тушке одного из цыплят-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	бройлеров обнаружены единичные	ПК – 2	33; Y3; Y4; H2; H3; H5;
	некротические поражения, а у другого –		H11
	множественные поражения мышечного		
	желудка. Каковы будут варианты исполь-		
	зования мяса птицы в каждом из случаев?		
17	При проведении ветеринарно-санитарной	ОПК – 1	31; Y1; H1
	экспертизы продуктов убоя крупного ро-	ПК – 2	33; У3; У4; H2; H3; H5;
	гатого скота в легких, поверхностном		H11
	шейном и подвздошном лимфоузлах об-	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	наружены изменения, характерные для		У11; Н1; Н3
	туберкулеза. Как поступить с продуктами		,
	убоя?		
18	При организации и проведении ветери-	ОПК – 1	31; У1; Н1
	нарно-санитарной экспертизы промысло-	ОПК – 2	34; У4; Н4
	вых животных и пернатой дичи отсут-	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	ствует первый этап – предубойный		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	осмотр. Каким образом возможно со-	$\Pi K - 2$	33; У3; У4; Н2; Н3; Н5;
	брать данную информацию?		H11
19	На поступившие в государственную ла-	ПК – 3	32; 38; У1; У4; У5; У9;
	бораторию ВСЭ продовольственного		У11; Н1; Н3
	рынка продукты убоя отсутствует необ-		
	ходимая транзакция в ФГИС «Мерку-		
	рий». Какие необходимо предпринять		
	действия в отношении животноводческой		
	продукции?		
20	При запуске конвейерной переработки	ПК – 1	31; 36; 37; 38; 39; У1;
	свиней следует предусмотреть регламен-		У3; У4; Н1; Н3; Н4
	тированное количество мест проведения	$\Pi K - 2$	31; Y1; H1
	ветеринарно-санитарной экспертизы на		33; У3; У4; H2; H3; H5;
	линии. Сколько их должно быть в случа-	ПК – 3	H11
	ях переработки без снятия крупона и при		32; 38; У1; У4; У5; У9;
	использовании технологии крупонирова-		У11; Н1; Н3
	ния?		

- **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

И	Индикаторы достижения компетенции  ОПИ  Номера вопросов и задач				au
	ОПК – 1	1.1	юмера вопр	осов и зада	19
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  — 2 Способен анализировать влияние на обследований	1-23	4, 6, 13, 15 – 16	1 – 22	

ОПК – 2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социальнохозяйственных, генетических и экономических факторов

Индикаторы достижения компетенции ОПК – 2		Номера вопросов и задач		14	
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	

	ниторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов				
H4	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

Инди	икаторы достижения компетенции ПК-1	Номера вопросов и задач		14	
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать методы ветеринарно- санитарной экспертизы пищевого сы- рья 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 сы- рью, мясной продукции в соответ- ствии с законодательством РФ в обла- сти ветеринарно-санитарной экспер- тизы	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 ла- бораторное оборудование при прове- дении ветеринарно-санитарной экс- пертизы, производственного ветери- нарного контроля, ветеринарной са- нитарии, биотехнологии и генной ин- женерии	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 ветеринарносанитарный 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, охла- жденного, замороженного мяса и про- дуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холо- дильных камерах с использованием органолептических методов исследо- вания для определения сохранности в процессе хранения; производить вете- ринарно-санитарный осмотр разде- ланного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной про- дукции в мясоперерабатывающих ор- ганизациях	1-43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
Н1	Владеть навыками ветеринарно- санитарной оценки качества и без- опасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормо- вых средств, а также условий и режи- мов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сы- рья в соответствии с основными тре- бованиями системы ХАССП в пище- вой промышленности	1-43	1, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	
НЗ	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, 3, 5 – 6, 9, 11 – 16, 18	13 – 36	

тельн	ых пищевых продуктов, яиц до-
машн	ей птицы на основе данных
осмот	ра и лабораторных исследова-
ний	

ПК – 2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхожления

и растительного происхождения					ACTIDO THOTO
И	ндикаторы достижения компетенции ПК – 2	-		осов и зада	१प
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
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	1-43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18		
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 ветеринарносанитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	1-43	1 – 4, 6 – 8, 10, 12 – 16, 18	23 – 36	
H2	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-		16, 18		
	санитарную экспертизу, специальны-				
H11	ми клеймами и штампами 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		Номера вопросов и задач			
	ПК – 3				
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 жи- вотных и птицы, послеубойную вете- ринарно-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 принад- лежность 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	15, 17 – 18	30 – 36	
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарносанитарной 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	
НЗ	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		в и задач
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для про- верки 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			
H1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов	1 – 5, 84 – 102,	1 – 60	6, 8, 15, 17 – 18
OHIC	исследований			

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 про- верки 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		Н	омера вопросог	в и задач
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного	задачи для проверки умений и
			опроса	навыков
31	Знать методы ветеринарно- санитарной экспертизы пищевого сы- рья 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

			T	
37	Знать требования ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сы- рью, мясной продукции в соответ- ствии с законодательством РФ в обла- сти ветеринарно-санитарной экспер- тизы	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 ла- бораторное оборудование при прове- дении ветеринарно-санитарной экс- пертизы, производственного ветери- нарного контроля, ветеринарной са- нитарии, биотехнологии и генной ин- женерии	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 ветеринарносанитарный 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, охла- жденного, замороженного мяса и про- дуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холо- дильных камерах с использованием органолептических методов исследо- вания для определения сохранности в процессе хранения; производить вете- ринарно-санитарный осмотр разде- ланного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной про- дукции в мясоперерабатывающих ор-	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20

	ганизациях			
Н1	Владеть навыками ветеринарно- санитарной оценки качества и без- опасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормо- вых средств, а также условий и режи- мов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сы- рья в соответствии с основными тре- бованиями системы ХАССП в пище- вой промышленности	14 – 50	1 – 60	3, 5, 7 – 8, 11, 13 – 20
НЗ	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		Номера вопросов и задач		
	ПК – 2			
IC		вопросы	вопросы	задачи для про-
Код	Содержание	тестов	устного	верки умений и
			опроса	навыков
	Знать порядок проведения ветеринар-			
	но-санитарной экспертизы мяса, про-			
	дуктов убоя, пищевого мясного сырья,			1-5, 8-10, 12,
33	мясной продукции, в том числе по-	51 - 102	1 - 60	14-20
	слеубойного осмотра, необходимых			14 20
	лабораторных исследований, ветери-			
	нарно-санитарной оценки			
	Уметь определять необходимость и			
	программу проведения лабораторных			
	исследований мяса, продуктов убоя,			
1/2	мясного пищевого сырья, мясной про-	<i>5</i> 1 100	1 (0	1-5, 8-10, 12,
У3	дукции на основе результатов ветери-	51 - 102	1 - 60	14 - 20
	нарно-санитарного осмотра и порядка			
	проведения ветеринарно-санитарной			
	экспертизы каждого вида продукции			
	Уметь определять необходимость и			1 5 0 10 12
У4	программу проведения лабораторных	51 - 102	1 - 60	1-5, 8-10, 12,
	исследований меда, молока и молоч-			14 - 20

	ных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарносанитарного осмотра и порядка про-			
	ведения 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 ветеринарносанитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	51 – 102	1 – 60	1 – 5, 8 – 10, 12, 14 – 20
H11	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 про- верки 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

		1		,
У1	Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр жи- вотных и птицы, послеубойную вете- ринарно-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	$   \begin{array}{r}     1-2, 4-5, \\     8-11, 14-15, \\     17, 19-20   \end{array} $
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	$     \begin{array}{r}       1 - 2, 4 - 5, \\       8 - 11, 14 - 15, \\       17, 19 - 20   \end{array} $
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарносанитарной экспертизе и ветеринарии	103 – 150	1 – 60	1-2, 4-5, 8-11, 14-15, 17, 19-20
H1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	103 – 150	1 – 60	$   \begin{array}{r}     1-2, 4-5, \\     8-11, 14-15, \\     17, 19-20   \end{array} $
НЗ	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 / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков - 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

ı		1	1
	животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС		
	Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/152644		
	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза		
	с основами технологии и стандартизации продуктов		
	животноводства: учебник для студентов вузов, обу-	V ~	
3	чающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф.	Учебная	Основная
	Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф.		
	Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.		
	Кузнецов А. Ф. Ветеринарная гигиена и санитария		
	на животноводческих фермах и комплексах [Элек-		
	тронный ресурс] / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В.		
4	Г. Семенов, Г. С. Никитин, К. Ф. Зенков, И. В. Лу-	Учебная	Дополнительная
	негова, К. А. Рожков - Санкт-Петербург: Лань, 2021		
	- 424 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/173147		
	https://c.iaiibook.com/book/1/514/		
	Насатуев Б. Д. Органическое животноводство		
	[Электронный ресурс] / Б. Д. Насатуев -		
	Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 192 с. [ЭИ]		
5	[ЭБС Лань] URL:	Учебная	Дополнительная
	https://e.lanbook.com/book/168936		
	<u>пирѕ.//е.тапооок.сотп/ооок/108930</u>		
	Современные проблемы ветеринарно-санитарной		
	экспертизы [Электронный ресурс]: методические		
	указания по выполнению курсовой работы обучаю-		
	щимися по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-		
	санитарная экспертиза. Направленность "Ветери-		
	нарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-		
6	санитарный контроль". Форма обучения : очная, за-	Методическое	
	очная / Воронежский государственный аграрный		
	университет; [сост.: С. Н. Семенов, Ю. В. Шапош-		
	никова, О. М. Мармурова, С. А. Лавина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный универси-		
	тет, 2022 [ПТ] URL:		
	http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m165835.pdf		
	Современные проблемы ветеринарно-санитарной		
	экспертизы [Электронный ресурс]: методические		
	указания по освоению дисциплины и самостоятель-		
	ной работе обучающихся по направлению 36.04.01 -		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень выс-		
	шего образования магистратура, направленность		
7	"Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринар-	Методическое	
	но-санитарный контроль", форма обучения : очная,		
	заочная / Воронежский государственный аграрный		
	университет; [сост. С. Н. Семенов] - Воронеж: Во-		
	ронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL:		
	http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153971.pdf		
8	Ветеринар: журнал для практикующих ветери-	Периодическое	Дополнительная
		1 1 ,	1 , 1

	нар9ных врачей / Учредитель ООО "Премьера Медиа" - М.: Б.и., 2009		
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. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-	Периодическое	Дополнительная
12	Рыбпром: Технологии и оборудование для перера- ботки 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

$N_{\underline{0}}$	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	<u>www.elibrary.ru</u>
4	Национальная электронная библиотека	<u>https://нэб.рф/</u>
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

## 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

No	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 сельскохо- зяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

	о.2.3. Санты и информационные порталы			
No	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	https://www.fsvps.ru/		

	службы по ветеринарному и фитоса-	
	нитарному надзору	
	Воронежская область Официальный	
4	портал органов власти/ Управление	https://www.govvrn.ru/organizacia/-/~/id/844363
	ветеринарии	

#### 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование Адрес (местоположение) помещений Наименование помещений для проведения всех видля проведения всех видов учебной дов учебной деятельности, предусмотренной учебдеятельности, предусмотренной ным планом, в том числе помещения для самостояучебным планом (в случае реализательной работы, с указанием перечня основного обоции образовательной программы в рудования, учебно-наглядных пособий и используесетевой форме дополнительно указымого программного обеспечения вается наименование организации, с которой заключен договор) Учебная аудитория для проведения занятий лекци-394087, Воронежская область, г. Воонного типа: комплект учебной мебели, демонстра-ронеж, ул. Ломоносова, 112 ционное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Учебная аудитория для проведения занятий лекци-394087, Воронежская область, г. Воонного типа, семинарского (лабораторного) типа, те-ронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306 кущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой Учебная аудитория для проведения занятий лекци-394087, Воронежская область, г. Воонного, семинарского (лабораторного) типа, текуще-ронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308 го контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, сту-

лья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и

химических реактивов

LibreOffice

Помещение для хранения и профилактического об-394087, Воронежская область, г. Вослуживания учебного оборудования: комплект мебе-ронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320 ли, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среиспользуемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование И учебнонаглядные пособия Помещение для самостоятельной работы: комплект 394087, Воронежская область, г. Воучебной мебели, демонстрационное оборудование и ронеж, ул. Ломоносова, 1146, а. 18 (с учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с 16 часов до 19 часов) возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux,

#### 7.2. Программное обеспечение

#### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

#### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

# 8. Междисциплинарные связи

	·	
Дисциплина, с которой необхо-	Кафедра, на которой преподает-	Подпись заведующего
димо согласование	ся дисциплина	кафедрой
Современные проблемы ветери-	Ветеринарно-санитарной экс-	
нарной санитарии	пертизы, эпизоотологии и пара-	
	зитологии	
Информационные технологии в	Ветеринарно-санитарной экс-	
ветеринарно-санитарной экс-	пертизы, эпизоотологии и пара-	
пертизе	зитологии	
Основы цифровизации в вете-	Ветеринарно-санитарной экс-	
ринарно-санитарной эксперти-	пертизы, эпизоотологии и пара-	
зе	зитологии	
Теория и организация научных	Ветеринарно-санитарной экс-	
исследований в ветеринарно-	пертизы, эпизоотологии и пара-	
санитарной экспертизе	зитологии	
Инновационные методы и ме-	Ветеринарно-санитарной экс-	4
тодики в ветеринарно-	пертизы, эпизоотологии и пара-	
санитарной экспертизе	зитологии	
Современные приборы и обо-	Ветеринарно-санитарной экс-	4
рудование в ветеринарно-	пертизы, эпизоотологии и пара-	
санитарной экспертизе	зитологии	

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесен- ных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23	Рабочая программа актуализирована на 2023- 2024 учебный год	
Заведующий ка- федрой Семенов С.Н.	Протокол за- седания каф. №9 от 05.06.2024 г.	1) раздел 4 п. 4.1.	1) корректировка «Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов» внесены пояснения в порядок организации практической подготовки подисциплине
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошни-кова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ № 10 от 24.06.2024г	Рабочая программа актуализирована на 2024- 2025 учебный год	

## Страница 71 из 71