

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.04 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности 36.05.01 «Ветеринария»**

**квалификация выпускника – ветеринарный врач**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства**

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии**

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Семёнов С.Н.

доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Мармурова О.М.

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

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

**Заведующий** кафедрой  (Семенов С.Н.)

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

**Председатель методической комиссии**  (Шапошникова Ю.В.)

**Рецензент рабочей программы** Андреев Михаил Михайлович кандидат ветеринарных наук, начальник управления ветеринарии Липецкой области

## **1. Общая характеристика дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к осуществлению экспертизы сырья и технологического контроля качества и безопасности мясных продуктов при использовании нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил. Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в области заболеваний животных, производства и реализации безопасной продукции на основе действующих нормативных документов.

### **1.2. Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины заключаются в - изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;

- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации; - приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения; - формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы инфекционных заболеваний, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных заболеваний общих для человека и животных.

### **1.3. Предмет дисциплины**

Предмет дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» - методы санитарно-гигиенического исследования пищевых (мясо, молоко, рыба, яйца) и сырьевых (кожа, шерсть и пр.) продуктов животного происхождения, а также устанавливающая научно обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов.

### **1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1, вариативной части образовательной программы, обязательная дисциплина Б1.В.04.

### **1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

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

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности - экспертно-контрольный			
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	34	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		35	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		36	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		37	Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		39	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		38	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. 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.
		У3	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях.
		У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях.
		У5	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.
		У6	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
		У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы

			варкой для определения доброкачественности.
		Н3	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
		Н4	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.
		Н6	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
		Н7	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		Н8	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований

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

**3. Объём дисциплины и виды работ****3.1. Очная форма обучения**

Показатели	Выберите форму обучения на листе расчет			Всего
	8	9	10	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108	3 / 108	9 / 324
Общая контактная работа, ч	40,75	52,15	50,75	143,65
Общая самостоятельная работа, ч	67,25	55,85	57,25	180,35
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	40,00	52,00	50,00	142,00
лекции	14	14	20	48,00
лабораторные-всего	26	38	30	94,00
в т.ч. практическая подготовка	-	4	4	8,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	49,50	47,00	39,50	136,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,15	0,75	1,65
групповые консультации	0,50	-	0,50	1,00
зачет	-	0,15	-	0,15
экзамен	0,25	-	0,25	0,50
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	8,85	17,75	44,35
подготовка к зачету	-	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	17,75	-	17,75	35,50
Форма промежуточной аттестации	экзамен	зачет	экзамен	зачет, экзамен

**3.2. Заочная форма обучения**

Показатели	Выберите форму обучения на листе расчет			Всего
	8	9	10	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108	3 / 108	9 / 324
Общая контактная работа, ч	8,75	8,15	10,75	27,65
Общая самостоятельная работа, ч	99,25	99,85	97,25	296,35
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	8,00	8,00	10,00	26,00
лекции	2	2	4	8,00
лабораторные-всего	6	6	6	18,00
в т.ч. практическая подготовка	-	4	-	4,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	81,50	91,00	79,50	252,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,15	0,75	1,65
групповые консультации	0,50	-	0,50	1,00
зачет	-	0,15	-	0,15
экзамен	0,25	-	0,25	0,50

Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	8,85	17,75	44,35
подготовка к зачету	-	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	17,75	-	17,75	35,50
Форма промежуточной аттестации	экзамен	зачет	экзамен	зачет, экзамен

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

#### Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных.

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

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

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

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

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

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

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

Основное содержание. Технология убоя и первичной переработки животных: оглушение обескровливание, снятие шкуры, нутровка, туалет туш, оценка. Особенности технологии на одноуровневых и многоуровневых мясокомбинатах с конвейерной переработкой, на бойнях, санитарных бойнях. Вопросы санитарии и гигиены при убое здоровых и больных животных. Технология убоя различных видов животных. Вынужденный убой животных. Влияние различных технологических приёмов на качество мяса и субпродуктов.

#### Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.

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

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

значение. Товароведение мяса. ГОСТы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Подраздел 5.2.** «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Раздел 8.** *Токсикоинфекции и токсикозы.*

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

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

**Раздел 9.** *Консервирование мяса и мясных продуктов.*

**Подраздел 9.1.** «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно штучных изделий».

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

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

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

**Подраздел 9.3.** «Современные методы консервирования мяса».

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

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

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

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

**Подраздел 10.1.** «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных».

Основное содержание. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных. Пищевая ценность получаемых от них продуктов. Их ВСЭ.

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

**Подраздел 11.1.** «Гигиена получения и ВСЭ молока».

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

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

Основное содержание. Классификация и характеристика кисломолочных

продуктов, сливочного масла и сыров. Их ветеринарно-санитарная оценка.

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

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

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

**Практическая подготовка** по дисциплине включает в себя проведение лабораторных работ на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материально-технической базы: Воронежская областная ветеринарная лаборатория, государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Центральный», государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Воронежский», Мясокомбинат группы компаний «Заречное», Воронежская область, Рамонский район, п. Ступино, «ЭкоНиваАгро» Лискинского района, в объеме, указанном в таблицах 3.1 и 3.2.

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

##### 4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>1,65</b>
Подраздел 1.1. «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности».	2	2	-	0,25
Подраздел 1.2. «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных».	2	2	-	0,5
Подраздел 1.3. «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим»	2	2	-	0,25
Подраздел 1.4. «Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов».	2	2	-	0,65
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 2.1. «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации».	2	8	-	4
<b>Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 3.1. «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья».	2	4	-	4
<b>Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов.</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 4.1. «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя».	2	4	-	4
<b>Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов.</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 5.1. «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».	2	2	-	2

Подраздел 5.2. «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».	2	4	-	2
<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 6.1. «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний».	2	4	-	2
Подраздел 6.2. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи».	2	4	-	2
<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 7.1. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных».	2	4	-	1
Подраздел 7.2. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных».	2	4	-	1
Подраздел 7.3. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении».	2	4	-	1
Подраздел 7.4. «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса».	2	6	-	1
<b>Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы.</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 8.1. «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы».	2	10	-	4
<b>Раздел 9. Консервирование мяса и мясных продуктов.</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
Подраздел 9.1. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий».	2	2	-	2
Подраздел 9.2. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов».	2	4	-	2
Подраздел 9.3. «Современные методы консервирования мяса».	2	2	-	2
<b>Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов.</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 10.1. «Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы».	2	4	-	2
Подраздел 10.2. «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных».	2	4	-	2
<b>Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока.</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 11.1. «Гигиена получения и ВСЭ молока».	2	4	-	2
Подраздел 11.2. «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов».	2	4	-	2
<b>Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Подраздел 12.1. «Организация работы лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда».	2	4	-	4
Всего	48	94	-	143,65

## 4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных.</b>	<b>2</b>		-	<b>20</b>
Подраздел 1.1. «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности».			-	5
Подраздел 1.2. «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных».			-	5
Подраздел 1.3. «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим»			-	5
Подраздел 1.4. «Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов».			-	5
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.</b>	<b>2</b>		-	<b>20</b>
Подраздел 2.1. «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации».			-	20
<b>Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 3.1. «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья».			-	20
<b>Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов.</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 4.1. «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя».			-	20
<b>Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов.</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 5.1. «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».			-	10
Подраздел 5.2. «Ветеринарно-санитарная оценка яиц».			-	10
<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.</b>	<b>2</b>		-	<b>20</b>
Подраздел 6.1. «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний».			-	10
Подраздел 6.2. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи».			-	10
<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 7.1. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных».			-	5

Подраздел 7.2. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктовогоубоя при инфекционных заболеваниях животных».			-	5
Подраздел 7.3. «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении».			-	5
Подраздел 7.4. «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса».			-	5
<b>Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы.</b>	<b>2</b>		-	<b>40</b>
Подраздел 8.1. «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы».			-	40
<b>Раздел 9. Консервирование мяса и мясных продуктов.</b>		<b>2</b>	-	<b>40</b>
Подраздел 9.1. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий».			-	20
Подраздел 9.2. «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов».			-	10
Подраздел 9.3. «Современные методы консервирования мяса».			-	10
<b>Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов.</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 10.1. «Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы».			-	10
Подраздел 10.1. «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных».			-	10
<b>Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока.</b>		<b>2</b>	-	<b>20</b>
Подраздел 11.1. «Гигиена получения и ВСЭ молока».			-	10
Подраздел 11.2. «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов».		2	-	10
<b>Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>			-	<b>36,35</b>
Подраздел 12.1. «Организация работы лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда».			-	36,35
<b>Всего</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	-	<b>296,35</b>

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

№п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в условиях рынков»		4	8
2	Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота		4	8

3	Топография лимфатических узлов внутренних органов крупного рогатого скота	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ИТ]. URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf</a></p>	4	8
4	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в условиях рынков»		4	8
5	Топография лимфатических узлов туши свиней		4	8
6	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной		4	8
7	Топография лимфатических узлов внутренних органов свиней		4	8
8	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока в условиях рынка»		4	8
9	Характеристика методики и техники ветеринарно-санитарной экспертизы туш		4	8
10	Изучить и дать характеристику ГОСТу «Яйца куриные пищевые. Технические условия		4	8
11	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов в условиях рынка»		4	8
12	Характеристика методики и техники ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов		4	8
13	Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья		4	8
14	ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных моллюсков		4	8
15	Основы технологии и первичная обработка эндокринного сырья.		4	8
16	Ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях		4	8
17	Основы технологии и первичная обработка шёрстных и слизистых субпродуктов		4	8
18	Основы дегустационной оценки пищевых продуктов		4	8
19	Изучить и дать характеристику ГОСТу «Мясо птицы».		4	8
20	ВСЭ рыбы при болезнях бактериальной этиологии.		4	8
21	Использование крови убойных животных на лечебные цели		4	8
22	Изучить и дать характеристику ТР ТС 021/2011		4	8

23	Использование крови убойных животных на пищевые цели		4	8
24	Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях		5	8
25	Изучить и дать характеристику ТР ТС 034/213		6	8
26	Использование крови убойных животных на технические и кормовые цели		6	8
27	Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на холодильниках		6	8
28	Изучить и дать характеристику ТР ТС 033/2013		6	8
29	Основы технологии и первичная обработка технических животных продуктов		6	9
30	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям		6	9
31	Устройство и работа Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		6	9
32	Утилизация конфискатов		37,35	29,35
Всего			176,35	296,35

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

### 5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	р достижения компетенции
Раздел 1. Организация и условия первичной переработки животных.	<b>ПК-5</b>	34
		У3
		Н4
Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.	<b>ПК-5</b>	35
		Н5
Раздел 3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя	<b>ПК-5</b>	35
		Н4
Раздел 4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов.	<b>ПК-5</b>	35
		У3
		Н5
Раздел 5. Основы технологии и	<b>ПК-5</b>	35

гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов.		У6
		Н6
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	<i>ПК-5</i>	35
		36
		Н5
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях.	<i>ПК-5</i>	36
		37
		У1
Раздел 8. Токсикоинфекции и токсикозы.	<i>ПК-5</i>	36
		У4
		Н4
Раздел 9. Консервирование мяса мясных продуктов.	<i>ПК-5</i>	37
		У4
		Н4
Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов.	<i>ПК-5</i>	39
		У7
		Н8
Раздел 11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока.	<i>ПК-5</i>	38
		39
		У6
		Н6
		Н7
Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках.	<i>ПК-5</i>	38
		39
		У4
		У6
		У7
		Н4
		Н6
Н7		

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
	Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо

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

### 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 тестов

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

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

## Критерии оценки устного опроса

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

## Критерии оценки решения задач

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

**5.3. Материалы для оценки достижения компетенций****5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации****5.3.1.1. Вопросы к экзамену**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.	ПК-5	35, У3, Н5

2	Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.	ПК-5	37, 38, У6
3	Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.	ПК-5	34, У3, Н3
4	Транспортировка животных автотранспортом. Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса.	ПК-5	34, У3, Н3
5	Порядок сдачи и приема животных для убоя.	ПК-5	34, У3, Н3
6	Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.	ПК-5	34, У3, Н3
7	Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.	ПК-5	34, У3, Н3
8	Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.	ПК-5	У5
9	Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.	ПК-5	34
10	Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.	ПК-5	34, У3
11	Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.	ПК-5	35, Н4, Н5
12	Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.	ПК-5	35, Н4, Н5
13	Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.	ПК-5	Н1
14	Исследование головы убойных животных.	ПК-5	35, У3, Н4
15	Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.	ПК-5	37, У5, Н5
16	Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий.	ПК-5	35
17	Профессиональные антропозоонозные болезни.	ПК-5	35
18	Методы исследования для установления видовой принадлежности мяса.	ПК-5	37, Н3
19	Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.	ПК-5	35, У6, Н6
20	Особенности созревания мяса больных животных	ПК-5	35, У6, Н6
21	Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.	ПК-5	35, У6, Н6
22	Санитарное и экономическое значение санитарных боен.	ПК-5	35, У6, Н6
23	Определение мяса больного и павшего животного.	ПК-5	35, У6, Н6

24	Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.	ПК-5	35, У6, Н6
25	Способы обезвреживания условно-годного мяса.	ПК-5	35, У6, Н6
26	Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.	ПК-5	35, У6, Н6
27	Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.	ПК-5	36, У5, Н5
28	Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.	ПК-5	36, У5, Н5
29	Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.	ПК-5	36, У5, Н5
30	Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.	ПК-5	36, У5, Н5
31	Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.	ПК-5	36, У5, Н5
32	Санитарная экспертиза животных жиров.	ПК-5	36, У5, Н5
33	Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.	ПК-5	36, У5, Н5
34	Лимфатические узлы головы и ливера.	ПК-5	36, У5, Н5
35	Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.	ПК-5	36, У5, Н5
36	Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.	ПК-5	36, У5, Н5
37	Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.	ПК-5	37, У5, Н5
38	Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.	ПК-5	37, У5, Н5
49	Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.	ПК-5	37, У5, Н5
40	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.	ПК-5	37, У5, Н5
41	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.	ПК-5	37, У5, Н5
42	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.	ПК-5	37, У5, Н5
43	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.	ПК-5	37, У5, Н5
44	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.	ПК-5	37, У5, Н5
45	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.	ПК-5	37, У5, Н5

46	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.	ПК-5	37, У5, Н5
47	Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.	ПК-5	37, У5, Н5
48	Цистицеркозы не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.	ПК-5	37, У5, Н5
49	Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.	ПК-5	37, У5, Н5
50	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.	ПК-5	37, У5, Н5
51	Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.	ПК-5	37, У5, Н5
52	Понятие о токсикоинфекциях. Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.	ПК-5	37, У5, Н5
53	Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.	ПК-5	37, У5, Н5
54	Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.	ПК-5	37, У5, Н5
55	Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.	ПК-5	37, У5, Н5
56	Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами. Пищевые токсикозы, вызываемые <i>C. Botulinum</i> .	ПК-5	37, У5, Н5
57	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.	ПК-5	37, У5, Н5
58	Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
59	Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.	ПК-5	
60	Характеристика микрофлоры молока.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
61	Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
62	Определение жира и белка в молоке.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
63	Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7

64	Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
65	Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
66	Методы убоя и разделки птиц.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
67	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
68	Порядок использования яиц при различных пороках.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
69	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.	ПК-5	37, У5, Н5
70	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.	ПК-5	37, У5, Н5
71	Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.	ПК-5	37, У5, Н5
72	Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.	ПК-5	37, У5, Н5
73	Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.	ПК-5	37, У5, Н5
74	Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.	ПК-5	37, У4, Н4
75	Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.	ПК-5	У4, Н4
76	Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.	ПК-5	38, У6, Н5
77	Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
78	Порядок ветосмотра привозного мяса и мясопродуктов.	ПК-5	37, У5, Н5
79	Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.	ПК-5	37, У5, Н5
80	Задачи и методы исследования молока на рынках.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
81	Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
82	Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
83	Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7

## 5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
2	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
3	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см <sup>2</sup> обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
4	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
5	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясо комбинат?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
6	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
7	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
8	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
9	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
10	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5

11	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
12	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
13	При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
14	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
15	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеимая туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-5	34, 35, 36, 37, У3, У4, У5, Н3, Н4, Н5
16	Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
17	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцуна степень свежести.	ПК-5	39, У7, Н8

### 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой «Не предусмотрены»

### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Перечислить методы определения видовой принадлежности мяса.	ПК-5	37, Н5
2	По каким внешним признакам можно определить видовую принадлежность мяса.	ПК-5	37, Н5
3	Отличительные признаки туш говядины и конины.	ПК-5	37, Н5
4	Внешние признаки тушек кроликов, кошек, нутрий.	ПК-5	37, Н5
5	Отличительные признаки некоторых частей скелета лошади и КРС.	ПК-5	37, Н5
6	Отличительные признаки некоторых частей скелета кошки и кролика.	ПК-5	37, Н5

7	Отличительные признаки некоторых частей скелета собаки и барана.	ПК-5	37, Н5
8	Техника постановки реакции на гликоген. Оценка результатов.	ПК-5	37, Н5
9	Сущность реакции преципитации при определении вида мяса. Подготовка пробы мышечной ткани для реакции.	ПК-5	37, Н5
10	Техника постановки реакции преципитации. Оценка результатов.	ПК-5	37, Н5
11	Органолептические признаки мяса больных и павших животных.	ПК-5	37, Н5
12	Перечислить лабораторные методы определения мяса больных и павших животных.	ПК-5	37, Н5
13	Методы определения степени обескровливания мяса.	ПК-5	37, Н5
14	Техника бактериоскопии мяса.	ПК-5	37, Н5
15	Сущность техники бензидиновой реакции на пероксидазу.	ПК-5	37, Н5
16	Сущность и техника формольной реакции.	ПК-5	37, Н5
17	Санитарная оценка мяса больных и павших животных.	ПК-5	37, Н5
18	Категории упитанности КРС.	ПК-5	37, Н5
19	Категории упитанности свиней.	ПК-5	37, Н5
20	Категории упитанности овец.	ПК-5	37, Н5
21	Категории упитанности лошадей	ПК-5	37, Н5
22	Категории упитанности кроликов.	ПК-5	37, Н5
23	Требования к птице, предназначенной для убоя.	ПК-5	37, Н5
24	Категории и определение упитанности туш КРС.	ПК-5	37, Н5
25	Категории и определение упитанности туш овец.	ПК-5	37, Н5
26	Категории упитанности мяса птиц.	ПК-5	37, Н5
27	Категории качества свинины.	ПК-5	37, Н5
28	Сортовая разделка говядины.	ПК-5	37, Н5
29	Сортовая разделка свинины.	ПК-5	37, Н5
30	Сортовая разделка баранины.	ПК-5	37, Н5
31	Основные ветеринарные клейма.	ПК-5	37, Н5
32	Основные товароведческие клейма.	ПК-5	37, Н5
33	Добавочные клейма	ПК-5	37, Н5
34	Товароведческие клейма для свинины.	ПК-5	37, Н5
35	Назвать основные цеха и объекты на территории мясокомбината.	ПК-5	34, 35, 36, 37, 39, 38, У3, У4, 7, Н3, Н4, Н5, Н6, Н7, Н8
36	Устройство скотобазы.	ПК-5	34, У3, Н3
37	Порядок сдачи-приемки животных для убоя.	ПК-5	34, У3, Н3
38	Описать порядок и основные технологические приемы при конвейерной разделке КРС.	ПК-5	35, У3, Н3

39	Особенности технологии переработки свиней.	ПК-5	36, 37, Н5
40	Обработка субпродуктов.	ПК-5	36, 37, Н5
41	Лимфоузлы головы КРС, свиней.	ПК-5	36, 37, Н5
42	Лимфоузлы передней части туши КРС, свиней.	ПК-5	36, 37, Н5
43	Лимфоузлы задней части туши КРС, свиней.	ПК-5	36, 37, Н5
44	Лимфоузлы внутренних органов КРС, свиней.	ПК-5	36, 37, Н5
45	Порядок осмотра продуктов убоя на точках ветсанэкспертизы при конвейерной переработке КРС.	ПК-5	36, 37, Н5
46	Порядок осмотра продуктов убоя на точках ветсанэкспертизы при конвейерной переработке свиней.	ПК-5	36, 37, Н5

### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

*«Не предусмотрены»*

### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

*«Не предусмотрены»*

### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

#### 5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Упитанность животных определяют:	ПК-5	34, У3, Н3
2	По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?	ПК-5	34, У3, Н3
3	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:	ПК-5	35, У4, Н4
4	Как устанавливают упитанность свиней?	ПК-5	34, У3, Н3
5	Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?	ПК-5	34, У3, Н3
6	В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:	ПК-5	34, У3, Н3
7	По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:	ПК-5	34, У3, Н3

8	К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?	ПК-5	34, У3, Н3
9	К 3- й категории упитанности свиней относят:	ПК-5	34, У3, Н3
10	Ко 2 - й категории упитанности свиней относят	ПК-5	34, У3, Н3
11	К 1- й категории упитанности свиней относят:	ПК-5	34, У3, Н3
12	К 5- й категории упитанности свиней относят:	ПК-5	34, У3, Н3
13	По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:	ПК-5	34, У3, Н3
14	Запрещается забой животных на мясо до:	ПК-5	34, У3, Н3
15	Запрещается забой птицы на мясо до:	ПК-5	34, У3, Н3
16	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:	ПК-5	34, У3, Н3
17	Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?	ПК-5	34, У3, Н3
18	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?	ПК-5	34, У3, Н3
19	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:	ПК-5	34, У3, Н3
20	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории:	ПК-5	34, У3, Н3
21	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:	ПК-5	34, У3, Н3
22	К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:	ПК-5	34, У3, Н3
23	Карантинное отделение предназначено для:	ПК-5	34, У3, Н3

24	Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:	ПК-5	34, У3, Н3
25	Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:	ПК-5	34, У3, Н3
26	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:	ПК-5	34, У3, Н3
27	Направляющие на санитарную бойню животных:	ПК-5	34, У3, Н3
28	Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:	ПК-5	34, У3, Н3
29	Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:	ПК-5	34, У3, Н3
30	Общие требования к забою животных:	ПК-5	34, У3, Н3
31	Какой вид оглушения распространенный?	ПК-5	34, У3, Н3
32	Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?	ПК-5	35, У4, Н4
33	Что такое нутровки туш?	ПК-5	35, У4, Н4
34	Что такое крупон?	ПК-5	35, У4, Н4
35	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?	ПК-5	35, У4, Н4
36	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?	ПК-5	35, У4, Н4
37	Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?	ПК-5	35, У4, Н4
38	Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:	ПК-5	35, У4, Н4
39	При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:	ПК-5	35, У4, Н4
40	Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?	ПК-5	35, У4, Н4
41	Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах:	ПК-5	35, У4, Н4

42	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?	ПК-5	35, У4, Н4
43	Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:	ПК-5	35, У4, Н4
44	Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:	ПК-5	35, У4, Н4
45	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК-5	35, У4, Н4
46	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:	ПК-5	35, У4, Н4
47	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые	ПК-5	37, У5, Н5
48	Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:	ПК-5	37, У5, Н5
49	Автолиз - это:	ПК-5	37, У5, Н5
50	Созревание мяса - это:	ПК-5	37, У5, Н5
51	Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:	ПК-5	37, У5, Н5
52	Исследование мяса на свежесть начинают с:	ПК-5	37, У5, Н5
53	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на:	ПК-5	37, У5, Н5
54	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?	ПК-5	37, У5, Н5
55	При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:	ПК-5	37, У5, Н5

56	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:	ПК-5	37, У5, Н5
57	Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:	ПК-5	37, У5, Н5
58	Образование сине-зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:	ПК-5	37, У5, Н5
59	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:	ПК-5	37, У5, Н5
60	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата:	ПК-5	37, У5, Н5
61	Какое мясо в реакции с меди сульфата образует хлопья?	ПК-5	37, У5, Н5
62	Для каких животных характерно наличие гипостаз:	ПК-5	37, У5, Н5
63	Запрещается забой животных на мясо при:	ПК-5	37, У5, Н5
64	Запрещается забой животных на мясо при:	ПК-5	37, У5, Н5
65	При каких инфекционных болезнях запрещается убой животных на мясо?	ПК-5	37, У5, Н5
66	Что делают с животными, больными сибирской язвой на мясокомбинате?	ПК-5	37, У5, Н5
67	В течение какого срока запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы?	ПК-5	37, У5, Н5
68	В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?	ПК-5	37, У5, Н5
69	При созревании рН мяса:	ПК-5	37, У5, Н5
70	Свежее созревшее мясо имеет рН:	ПК-5	37, У5, Н5
71	В образовании парахинондиамиду голубовато - зеленого цвета при определении пероксидазы участвуют:	ПК-5	37, У5, Н5
72	Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2 , положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:	ПК-5	37, У5, Н5

73	При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии:	ПК-5	37, У5, Н5
74	По локализованного туберкулезного поражения туши животных (кроме туш свиней ) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:	ПК-5	37, У5, Н5
75	При генерализованной форме туберкулеза туши:	ПК-5	37, У5, Н5
76	Санитарная оценка мяса при лейкозе ( при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):	ПК-5	37, У5, Н5
77	В случае выявления в туши сальмонелл мясо:	ПК-5	37, У5, Н5
78	В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их:	ПК-5	37, У5, Н5
79	При лептоспирозе при наличии дистрофических изменений мышц, желтухе, тушу:	ПК-5	37, У5, Н5
80	Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток:	ПК-5	37, У5, Н5
81	Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных в заболевании рожей:	ПК-5	37, У5, Н5
82	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин?	ПК-5	37, У5, Н5
83	Что делают с тушами при убое больных рожей животных?	ПК-5	37, У5, Н5
84	При любом заболевании тушу, внутренние органы и кожу, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение ( сжигают )?	ПК-5	37, У5, Н5
85	Трихинелоскопии подлежат:	ПК-5	37, У5, Н5
86	Санитарная оценка мяса при трихинеллезе:	ПК-5	37, У5, Н5
87	При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:	ПК-5	37, У5, Н5
88	Каким способом обеззараживают мясо при цистицеркозе?	ПК-5	37, У5, Н5
89	Масса и количество проб необходима для трихинеллоскопии свинины:	ПК-5	37, У5, Н5
90	В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является:	ПК-5	37, У5, Н5
91	Что делают с тушей и органами при интенсивном (более 1 /3 Логана ) поражении печени эхинококка:	ПК-5	37, У5, Н5

92	В случае единичных эхинококковых пузырей:	ПК-5	37, У5, Н5
93	В организме животных фасциолы чаще локализуются в:	ПК-5	37, У5, Н5
94	Отметьте правильное утверждение по ветеринарно-санитарной оценке туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений:	ПК-5	37, У5, Н5
95	Саркоцисти локализуются в:	ПК-5	37, У5, Н5
96	Что делают с тушами и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?	ПК-5	37, У5, Н5
97	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных:	ПК-5	37, У5, Н5
98	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клинический мастит, с выраженными патологическим изменениями в ткани вымени надвыменных лимфоузлах:	ПК-5	37, У5, Н5
99	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных в случае, если не установлена причина отравления?	ПК-5	37, У5, Н5
100	Пищевые токсикоинфекции вызываются:	ПК-5	37, У5, Н5
101	Пищевые токсикозы вызываются:	ПК-5	37, У5, Н5
102	Отметьте определения, которое характеризует понятие "пищевые токсикоинфекции":	ПК-5	37, У5, Н5
103	Что делают с мясом и другими продуктами убоя при обнаружении сальмонелл при отсутствии патологических изменений в мышечной ткани?	ПК-5	37, У5, Н5
104	В случае выявления в туши <i>Clostridium botulinum</i> :	ПК-5	37, У5, Н5
105	В случае отравления хлоридом натрия мясо животных?	ПК-5	37, У5, Н5
106	Можно употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 5 дней?	ПК-5	37, У5, Н5
107	Какие лабораторные исследования проводятся для решения вопроса реализации продуктов вынужденного убоя говядины?	ПК-5	37, У5, Н5
108	Вынужденный убой - это забой животных:	ПК-5	37, У5, Н5

109	При какой температуре мясо во время проваривания считается обезвреженным :	ПК-5	37, У5, Н5
110	При какой температуре мясо во время проваривания считается обезвреженным:	ПК-5	37, У5, Н5
111	Что такое бомбаж консервов?	ПК-5	37, У5, Н5
112	Указать степень свежести солонины, которая с поверхности чистая, без плесени и слизи, темно - красного цвета. Цвет на разрезе красные, без пятен, окраска равномерная, консистенция плотная, запах приятный:	ПК-5	37, У5, Н5
113	Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: оболочка влажная, липкая, с налетом плесени, легко отделяется от фарша, ноне рвется , упругость снижена, темно - серый ободок на периферии, в центре нормальную окраску фарша, запах затхлый, кисловатый:	ПК-5	37, У5, Н5
114	Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: ослизнения оболочки, с проникновением плесени, оболочка легко рвется, на разрезе пустоты, имеющие серо - зеленую окраску, запах неприятный кисловатый или гнилостный:	ПК-5	37, У5, Н5
115	Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл:	ПК-5	37, У5, Н5
116	К мякотных субпродуктов относят:	ПК-5	37, У5, Н5
117	К мясокостной субпродуктов относят:	ПК-5	37, У5, Н5
118	К шерстным субпродуктам относят:	ПК-5	37, У5, Н5
119	К слизистых субпродуктов относят:	ПК-5	37, У5, Н5
120	Указать степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды:	ПК-5	37, У5, Н5
121	Консервирование кишечного сырья проводят:	ПК-5	37, У5, Н5
122	Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни:	ПК-5	37, У5, Н5
123	К эндокринной сырья относится:	ПК-5	37, У5, Н5
124	Для консервирования эндокринно - ферментного сырья используют:	ПК-5	37, У5, Н5

125	Плотность натурального молока - это отношение массы молока при температуре:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
126	Различают кислотность молока:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
127	Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью реакции с:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
128	Для проведения какого исследования нужны дистиллированная вода, 1 % спиртовой раствор фенолфталеина, 0,1 % раствор едкой щелочи?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
129	Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
130	Фазы изменения микрофлоры сырого молока происходят в такой последовательности:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
131	К какому сорта относят молоко с общим количеством бактерий 300тыс. КУО/см <sup>3</sup> :	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
132	Диетические яйца имеют:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
133	Тик - это порок яиц характеризуется:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
134	Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
135	Яйцо с частичным смешиванием белка и желтка:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
136	Расставить согласно показателей определения:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
137	Яйцо с посторонним запахом, быстро исчезает:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
138	Яйцо с однообразным рыжеватым окраской содержимого (полное смешивание белка с желтком):	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
139	Какую продукцию запрещается реализовывать на рынках?	ПК-5	39, 38, У6, У7, Н6, Н7, Н8
140	На рынке при ветеринарно - санитарной экспертизе говядины на цистицеркоз исследуют :	ПК-5	37, Н5
141	Каково состояние мышц и чешуи у рыбы свежей?	ПК-5	У7, Н8
142	Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?	ПК-5	У7, Н8
143	Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:	ПК-5	36, 37, У5, Н5, Н6
144	Значение кислотного числа для качественного жира составляет:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7

145	При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает крупными редкими вытянутыми каплями. Такой мед по консистенции :	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
146	При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи. Такой мед по консистенции:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
147	Массовая доля воды (%) в качественном медовые не должна превышать:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
148	В качественном меде содержание механических примесей:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
149	На продовольственных рынках разрешается реализовать:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
150	При росте количества жира плотность молока :	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
151	Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20 °С:	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
152	Какой вид имеет мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных?	ПК-5	36, 37, У5, Н5

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен.	ПК-5	34, У3, Н3
2	По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?	ПК-5	35, 36, У4, У5, Н5
3	Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?	ПК-5	35, 36, У4, У5, Н5
4	Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?	ПК-5	35, 36, У4, У5, Н5
5	Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?	ПК-5	34, 35, У3, У4, Н3, Н4
6	Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?	ПК-5	35, 36, У4, У5, Н5

7	Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса?	ПК-5	36, 37, У5, Н4, Н5
8	Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного.	ПК-5	36, 37, У5, У6, Н4, Н5
9	Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
10	Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.	ПК-5	36, 37, У5, Н5
11	В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
12	Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
13	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
14	Как проводится проба варкой?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
15	Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
16	Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
17	Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
18	От чего зависит коэффициент рефракции жира?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
19	В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
20	В чем сущность реакции преципитации?	ПК-5	36, 37, У5, Н5
21	Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
22	Что такое молоко-сырье?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
23	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
24	В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
25	Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
26	В чем суть метода определения группы чистоты молока?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
27	В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7

28	Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
29	В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
30	Правила отбора проб молочных продуктов.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
31	Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
32	Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
33	Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
34	Как определяется массовая доля влаги в твороге?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
35	В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
36	В каких случаях молочные продукты не допускаются к реализации?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
37	Организация ветеринарного надзора при экспортно-импортных поставках подконтрольной ветеринарной службе продукции.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
38	Документация на продукцию, подконтрольную ветеринарной службе.	ПК-5	36
39	Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия.	ПК-5	36, 37, У5, Н4, Н5
40	Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы.	ПК-5	34, У3, Н3
41	Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
42	Порядок дезинфекции помещений и оборудования при переработке больного инфекционными болезнями скота.	ПК-5	36, 37, У5, Н4, Н5
43	Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.	ПК-5	36, 37, У5, Н4, Н5
44	Инструкция по товароведной маркировке мяса.	ПК-5	36, 37, У5, Н4, Н5
45	Состав и пищевая ценность мяса рыбы.	ПК-5	У7, Н8
46	ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.	ПК-5	У7, Н8
47	ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях	ПК-5	У7, Н8

## 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
2	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
3	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см <sup>2</sup> обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
4	В неблагополучной по ящуре зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
5	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	ПК-5	34, У3, Н3
6	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?	ПК-5	34, У3, Н3
7	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпаниии. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
8	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
9	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
10	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6

11	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
12	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ПК-5	36, 37, У5, Н5,Н6
13	При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.	ПК-5	37, У5, Н5,Н6
14	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?	ПК-5	37, У5, Н5,Н6
15	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяемая туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-5	37, У5, Н5,Н6
16	Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.	ПК-5	39, 38, У6, Н6, Н7
17	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцуна степень свежести.	ПК-5	У7, Н8

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

*«Не предусмотрены»*

#### 5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

*«Не предусмотрены»*

### 5.4. Система оценивания достижения компетенций

#### 5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
34	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-6, 9	1-15	35-37	-
35	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	7-8, 10-58	1-15	35, 38	-
36	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	7-8, 11-50, 52-58, 69-78	1-15	35	-
37	Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Методики определения свежести мяса и мясopодуKтов. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясopодуKции в соответствии с законодательством Российской Федерации в обла-	11-50, 51-58, 69-78	1-15, 17	1-35	-

	сти ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.				
39	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	59-68, 80-83	16	35	-
38	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. 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.	59-68	16	35	-
У3	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях.	1-6, 9	1-15	35-38	-
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для опре-	7-8, 11-50, 52-58, 69-78	1-15	35	-

	деления сохранности в процес- се хранения. Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях.				
У5	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.	11-50, 52-58, 69-78	1-15	35	-
У6	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	59-68, 80-83	16	1-35	-
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	51	17	35	-
НЗ	Проведение предубойного ве-	1-6, 9	1-15	35-38	-

	ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.				
Н4	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	7-8, 11-50, 52-58, 69-78	1-15	35	-
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	11-50, 52-58, 69-78	1-15	1-34	-
Н6	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	59-68, 80-83	16	35	-
Н7	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	59-68	16	35	-
Н8	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	51	17	35	-

	икры для проведения лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований				
--	--	--	--	--	--

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений					
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков	
34	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-2, 4-31	1, 5, 40	5-6	
35	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	3, 32-44, 46	2-6	1-4, 7-15	
36	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	143, 152	2-20, 38-39, 42-44	1-4, 7-15	
37	Методика отбора проб мяса,	45, 47-124, 140,	7-20, 39, 42-44	1-4, 7-15	

	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p>	143, 152		
39	<p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p>	125-139, 141-142, 144-151	21-37, 41, 45-47	16-17
38	<p>Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. 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.</p>	125-139, 144-151	21-37, 41	16
У3	<p>Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов,</p>	1-2, 4-31	1, 5, 40	5-6

	внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях.			
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях.	3, 32-44, 46	2-6	12
У5	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.	45, 47-124, 143, 152	2-4, 6-20, 39, 42-44	1-4, 7-15
У6	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	125-139, 140, 144-151	21-37, 41	16
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения	139, 141-142	45-47	17

	доброкачественности. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.			
Н3	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-2, 4-31	1, 5, 40	5-6
Н4	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	3, 32-44, 46	5, 7-8, 39, 42-44	12
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	45, 47-124, 140, 143, 152	2-4, 6-20, 39, 42-44	1-4, 7-15
Н6	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и	125-139, 143, 144-151	21-37, 41	1-4, 7-15

	лабораторных исследований.			
Н7	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	125-139, 144-151	21-37,41	16
Н8	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Осуществление осмотра и лабораторных исследований	139, 141-142	45-47	17

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2023 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	Учебное	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	Учебное	Основная
3	Житенко П.В. . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков - М.: Колос, 2000 - 335с.	Учебное	Основная
4	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский - Саратов: Вузовское образование, 2014 - 527 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4167.html">https://www.iprbookshop.ru/4167.html</a>	Учебное	Основная

5	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/143135">https://e.lanbook.com/book/143135</a>	Учебное	Основная
6	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 176 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131052">https://e.lanbook.com/book/131052</a>	Учебное	Основная
7	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	Учебное	Дополнительная
8	Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] / Реутова Е. А. - Новосибирск: НГАУ, 2013 - 95 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514</a>	Учебное	Дополнительная
9	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf</a>	Учебное	Дополнительная
10	Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2017 - 48 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/76026.html">https://www.iprbookshop.ru/76026.html</a>	Учебное	Дополнительная
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для написания и оформления курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 "Ветеринария" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155969.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155969.pdf</a>	Методическое	
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL:	Методическое	

	<a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf</a>		
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины для обучающихся по специальности 36.05.01 «Ветеринария» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155999.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155999.pdf</a>	Методическое	
14	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно- производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: <a href="https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616">https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616</a>	Периодическое	
15	Ветеринарная патология: международный научно-практический журнал по фундаментальным и прикладным вопросам ветеринарии / учредитель : ООО "Ветеринарный консультант" - Москва: Ветеринарный консультант, 2009	Периодическое	
16	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель: Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
17	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

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

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114а
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114а, а.306

Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114а, а.308
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а.18 (с16 часов до 19 часов)

## 7.2. Программное обеспечение

### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

## 8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Анатомия животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Акушерство и гинекология животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Патологическая анатомия животных	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Секционный курс и судебная ветеринарная медицины	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Паразитология и инвазионные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Эпизоотология и инфекционные болезни животных	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Внутренние незаразные болезни животных	Терапии и фармакологии	

