Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сийнистерство СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 31.05.2 ф эдеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Уникальный программный ключ: высшего образования

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

# ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

**УТВЕРЖДАЮ** 

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

29 апреля 2022 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

### Б1.В.08 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Формы обучения - очная, заочная

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г., № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», формы обучения очная, заочная

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Крыгин В.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 25 апреля 2022 г. (протокол № 15).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы: кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной

НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА

медицины 28 апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель Методической комиссии Института ветеринарной медицины:

кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки

И.В. Шатрова

# СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с плани-					
	руемыми результатами освоения ОПОП					
	1.1. Цель и задачи дисциплины					
	1.2. Компетенции и индикаторы их достижений					
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП					
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы					
	3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы					
	3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам					
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую					
	подготовку					
	4.1. Содержание дисциплины					
	4.2. Содержание лекций					
	4.3. Содержание лабораторных занятий					
	4.4. Содержание практических занятий					
	4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся					
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся					
	по дисциплине					
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обу-					
	чающихся по дисциплине					
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения					
	дисциплины					
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необхо-					
0	димые для освоения дисциплины					
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины					
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образова-					
	тельного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспе-					
1 1	чения и информационных справочных систем					
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образова-					
	тельного процесса по дисциплине					
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемо-					
	сти и проведения промежуточной аттестации обучающихся					
	Лист регистрации изменений.					
	viner permerpagnin nomenemin					

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

#### 1.1 Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственного; технологического; организационно-управленческого.

**Цель** дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, обоснования заключения об их качестве и безопасности и определения путей их использования, в соответствии с формируемыми компетенциями.

#### Задачи дисциплины:

- изучить нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления; методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в зависимости от результатов экспертизы; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;
- сформировать умения по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления и обоснования их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы; обоснованию ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;
- овладеть навыками осуществления контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления; участия в выполнении научных экспериментов.

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-1 УК-2	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)
Определяет круг за- дач в рамках постав- ленной цели и выби- рать оптимальные	умения	Обучающийся должен уметь выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.В.08, УК-2 – У.1)
способы их решения, исходя из действую- щих правовых норм, имеющихся ресурсов	навыки	Обучающийся должен владеть навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветери-

и ограничений	нарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительно	)ГО
	происхождения (Б1.В.08, УК-2 – Н.1)	

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН				
ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринар-	знания	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного про- исхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.1)			
но-санитарную экспертизу продуктов животного и расти-	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)			
тельного происхож- дения	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхожде- ния (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)			
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отече-	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.4)			
ственного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-	умения	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)			
санитарной эксперти-	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.4)			

ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-1. ПК-2 Проводит предубой- ный ветеринарный	знания	Обучающийся должен знать методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 $-$ 3.1)
осмотр животных.	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этио-

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
		логии (Б1.В.08, ПК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.1)
ид-2. ПК-2	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)
Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)
происхождения при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)
ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринар-	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)
но-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)
решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.3)
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб	знания	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – 3.4)
и лабораторных ис- следований, применя- ет на практике мето-	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)
дики лабораторных исследований с ис- пользованием совре- менных технологий при решении профес- сиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – Н.4)
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)
и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.5)
задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.5)
ИД-6. ПК-2 Проводит обеззара-	знания	Обучающийся должен знать Обучающийся должен знать ветеринарно- санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
живание, утилизацию		(Б1.В.08, ПК-2 – 3.6)
и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональ-	умения	Обучающийся должен уметь Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)
ных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.6)
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – 3.7)
технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,	умения	Обучающийся должен уметь применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.7)
пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.7)

ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа-	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – 3.2)
цию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативны-	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – У.2)
ми правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 — Н.2)
ИД-3 ПК-3 Осуществляет кон-	знания	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
троль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требова-	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)
ний при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – Н.3)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор» (Б1.В.08).

# 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 10 зачетных единиц (ЗЕТ), 360 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения в 5, 6, 7 семестрах.
- обучающимися заочной формы обучения в 6, 7 семестрах.

# 1.3 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

	Количество часов			
Вид учебной работы	Очная форма	Заочная форма		
	обучения	обучения		
Контактная работа (всего), в том числе практическая	179	28		
подготовка	179	20		
В том числе:				
Лекции (Л)	60	10		
Лабораторные занятия (ЛЗ)	108	18		
Контроль самостоятельной работы	11	-		
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	154	319		
Контроль (экзамен)	27	13		
Итого	360	360		

# 1.4 Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

Наименование разделов и тем   Всего					В '	том числ	e	
Наименование разделов и тем	Mo		Всего					1.
Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы           1.1.         Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.         1,7         0,2         1           1.2.         убойным животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животных и птицы. Встеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой         3,7         2         0,2         1           1.3.         ющем предприятии. Предубойное содержание, приемка животных и птицы на мясоперерабатывановым предприятии. Предубойное содержание, приемка животных и птицы и птицы         3,7         2         0,2         1           1.4         состав мяса. Морфологический и химический и тицы. Определение видовой принадлежности мяса         3,7         2         0,2         1           1.5         немикробного и микробного характера. Исследование изменения в мясе. Виды порчи мяса ние мяса на свежесть         14,7         2         8         0,2         4           ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продук-став, химический состав мяса пконтицы)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных и пернатой дичи         3,7         2         4         0,2         3           1.8         ВСЭ маса диких промысловых животных и пернатой дичи         3,7<		Наименование разделов и тем					CP	rod.
1.1   Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.   1,7   0,2   1	TOMBI		часов	Л	ЛЗ	КСР	CF	контроль
1.1   Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.   1,7   0,2   1		Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ про	 Эдуктов уб	оя живо	тных и і	⊥ ПТИШЫ		
1.1.         охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.         1,7         0,2         1           Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к           1.2.         убойным животным и птице. Ветеринарносанитарные требования к животным, направляемым на убой         3,7         2         0,2         1           Транспортирование животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы         3,7         2         0,2         1           1.4         вотных. Определение видовой принадлежности мяса         9,7         2         4         0,2         3           1.5         немикробного и микробного характера. Исследование мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть         14,7         2         8         0,2         4           ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ продуктов убоя короликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)         9,7         2         4         0,2         3           1.9         ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи         3,7         2         0,2         1								
чественной ветсанэкспертизы.	1.1.		1,7			0,2	1	0,5
1.2. убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарносанитарные требования к животным, направляемым на убой   Транспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы   Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса   Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть   ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)   ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)   ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных и пернатой дичи   3,7 2 4 0,2 3   1.8 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи   3,7 2 0,2 1   1.9 ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов   ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных   1,7 0,2 1   1.12 ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1,7 0,2 1   1.12 ВСЭ продуктов убоя нутрий (1,1) п		чественной ветсанэкспертизы.	, -			- ,		
1.2.       убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой       3,7       2       0,2       1         Транспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы       3,7       2       0,2       1         1.3.       Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть       14,7       2       8       0,2       4         1.6.       Ства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)       ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8.       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9.       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       1,7       0,2       1         1.11       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7 <td< td=""><td></td><td>Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>		Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды						
санитарные требования к животным, направляемым на убой         Транспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатываношем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы         3,7         2         0,2         1           1.3 ющем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы         3,7         2         0,2         1           1.4 состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса         9,7         2         4         0,2         3           1.5 ние мяса на свежесть         Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть         14,7         2         8         0,2         4           1.6 ства, химический состав мяса птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных и пернатой дичи         3,7         2         4         0,2         3           1.8 вСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи         3,7         2         0,2         1           1.9 вСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровенродуктов         9,7         2         4         0,2         3           1.10 все конствания и пиматических узлов у различн								
мым на убой         Транспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатыванощем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы         3,7         2         0,2         1           Понятие о мясе. Морфологический и тицы         1.4 костав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса         9,7         2         4         0,2         3           Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть         14,7         2         8         0,2         4           ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы). ВСЭ продуктов убоя больных гов убоя больной птицы)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи         3,7         2         4         0,2         3           ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов         9,7         2         4         0,2         3           1.10         ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шур животных         3,7         2         0,2         1           1.11         ВСЭ продуктов убоя нутрий.         1,7	1.2.		3,7	2		0,2	1	0,5
1.3 Пранспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы   1.4 Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть   1.5 Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследования ГОСТ к мясу убойных животных и пернатов убоя больной птицы)   1.6 Ства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)   1.7 Ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных укроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных и пернатой дичи   1.9 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи   1.9 ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных   1,7								
1.3 приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы) ВСЭ продуктов убоя больной птицы) ВСЭ продуктов убоя больной птицы) ВСЭ продуктов убоя больной птицы) ВСЭ продуктов убоя больных укроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных укроликов) ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи 3,7 2 0,2 1 ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, крови и кровепродуктов ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных 1,7 0,2 1 Порядок заготовки и транспортировки техниче-								
1.3         ющем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы         3,7         2         0,2         1           Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса         9,7         2         4         0,2         3           Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть         14,7         2         8         0,2         4           ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)         9,7         2         4         0,2         3           ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)         9,7         2         4         0,2         3           1.8         ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи         3,7         2         0,2         1           1.9         ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов         9,7         2         4         0,2         3           1.10         ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкура животных         1,7         0,2         1           1.11         Топография лимфатических узлов у различных видов животных         1,7         0,2         1           1.12								
Предубойный клинический осмотр животных и птицы								
Пицы   Понятие о мясе. Морфологический и химический   1.4   состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса   1.5   послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса   14,7   2   8   0,2   4   1.5   немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть   ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)   ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)   1.8   ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи   1.9   ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов   1.10   ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных   1.7   1.11   ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1.7   0,2   1   1.12   ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1.7   0,2   1   1.11   1.12   ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1.7   0,2   1   1.12   ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1.7   0,2   1   1.11   1.12   ВСЭ продуктов убоя нутрий.   1.7   0,2   1   1.11   1.12   1.12   1.11   1.12   1.11	1.3		3,7	2		0,2	1	0,5
Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса   9,7   2   4   0,2   3								
1.4       состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса       9,7       2       4       0,2       3         1.5       Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть       14,7       2       8       0,2       4         1.6       Ства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы.       ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.7       Ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов.       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов.       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных.       3,7       2       0,2       1         1.11       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>								
Вотных. Определение видовой принадлежности мяса   Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса   14,7   2   8   0,2   4	1.4		0.7	2		0.2	_	0.5
Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть       14,7       2       8       0,2       4         ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)       9,7       2       4       0,2       3         ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.4		9,7	2	4	0,2	3	0,5
1.5       немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть       14,7       2       8       0,2       4         ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)       9,7       2       4       0,2       3         ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1								
ние мяса на свежесть         BCЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)         BCЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.7       ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов (свойства, химического старый кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.5		147	2	0	0.2	4	0,5
1.6       ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)       9,7       2       4       0,2       3         1.7       Ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.3		14,7	2	0	0,2	4	0,3
1.6       ства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)       9,7       2       4       0,2       3         ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       4       0,2       3         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	-							
тов убоя больной птицы)  ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химиче- ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)  1.8 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи  1.9 ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных  1.10 ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных  1.11 ВСЭ продуктов убоя нутрий.  1.12 ВСЭ продуктов убоя нутрий.  1.7 0,2 1  Порядок заготовки и транспортировки техниче-	1.6		9.7	2	1	0.2	3	0,5
1.7       ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химиче- ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и перна- той дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кро- вепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и тех- нического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.0		),1	_		0,2	3	0,5
1.7       ский состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)       9,7       2       4       0,2       3         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1		•						
кроликов)       3,7       2       0,2       1         1.8       ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи       3,7       2       0,2       1         1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.7		9.7	2	4	0.2	3	0,5
1.8     той дичи     3,7     2     0,2     1       1.9     ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов     9,7     2     4     0,2     3       1.10     ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных     3,7     2     0,2     1       1.11     Топография лимфатических узлов у различных видов животных.     1,7     0,2     1       1.12     ВСЭ продуктов убоя нутрий.     1,7     0,2     1       Порядок заготовки и транспортировки техниче-	11,		~,.		·	,		0,0
1.9       ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровени кровен вепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.0	ВСЭ мяса диких промысловых животных и перна-	2.7	2		0.2		0.5
1.9       вепродуктов       9,7       2       4       0,2       3         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1.8	той дичи	3,/			0,2	1	0,5
вепродуктов         1.10       ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных       3,7       2       0,2       1         1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       0,2       1	1.9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кро-	9.7	2	4	0.2	2	0,5
1.10     нического сырья, шкур животных     3,7     2     0,2     1       1.11     Топография лимфатических узлов у различных видов животных.     1,7     0,2     1       1.12     ВСЭ продуктов убоя нутрий.     1,7     0,2     1       Порядок заготовки и транспортировки техниче-	1.7		<i></i> ,,		<u>'</u>	0,2	3	0,5
1.11       Топография лимфатических узлов у различных видов животных.       1,7       0,2       1         1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1 10		3.7	2		0.2	1	0,5
1.11     видов животных.     1,7     0,2     1       1.12     ВСЭ продуктов убоя нутрий.     1,7     0,2     1       Порядок заготовки и транспортировки техниче-     0,2     1	1.10	нического сырья, шкур животных	3,7			0,2	1	0,5
1.12       ВСЭ продуктов убоя нутрий.       1,7       0,2       1         Порядок заготовки и транспортировки техниче-       1,7       0,2       1	1 11		1 7			0.2	1	0,5
Порядок заготовки и транспортировки техниче-							_	
	1.12	1 1 1 1	1,7			0,2	1	0,5
1.13 ского сырья животного происхождения. Сбор и 1,7 0,2 1	1.13	1	1,7			0,2	1	0,5
обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов								
Характеристика мяса морских млекопитающих   1.14   жилотил мести его РСЭ   1,7   0,2   1	1.14		1.7			0.2	1	0,5
животных, особенности его всэ			-,.					
Клеймение и маркировка мяса. Оформление доку-								
1.15 ментов на поднадзорную ветеринарно-санитарной 3,7 2 0,2 1	1.15		3,7	2		0,2	1	0,5
службе продукцию, в том числе в электронном ви-								
де Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных			TOURNETS A	LUBULUI Kubului	.IV	<u> </u>	<u> </u>	
Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя			OUMBREAK	WHEATUR	,,,, 			
больных животных Определение мяса больных				1		1		
2.1. облыных животных. Определение мяса больных 9,7 2 4 0,2 3	2.1.		9,7	2	4	0,2	3	0,5
		подлежащих обеззараживанию						

				В ′	том числ	e	
No	Наименование разделов и тем	Всего	контактная работа				- Al
темы		часов	Л	лз	КСР	СР	контроль
2.2.	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	3,7	2		0,2	1	0,5
2.3	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе, медленных инфекциях	3,7	2		0,2	1	0,5
2.4	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	3,7	2		0,2	1	0,5
2.5	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	7,7	2	2	0,2	3	0,5
2.6	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни органов дыхания, пищеварения, выделительной системы, опухоли, гнойные воспалительные процессы, стрессы)	2,7	1		0,2	1	0,5
2.7	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	3,7	2		0,2	1	0,5
2.8	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	3,7	2		0,2	1	0,5
2.9	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	3,7	2		0,2	1	0,5
2.10	ВСЭ продуктов убоя при болезнях сердечно- сосудистой, выделительной систем, маститах, па- тологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтуха, кетоз, остеодистрофия)	1,7			0,2	1	0,5
2.11	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1,7			0,2	1	0,5
2.12	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	1,7			0,2	1	0,5
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1,7			0,2	1	0,5
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1,7			0,2	1	0,5
2.15	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	2,7	1		0,2	1	0,5
	Раздел 3. Пищевые токсикоин	фекции и т	гоксико	ВЫ	1	1	
3.1	Пищевые токсикоинфекции	8,7	1	4	0,2	3	0,5
3.2	Пищевые токсикозы	3,7	1		0,2	2	0,5
3.3	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	1,7			0,2	1	0,5
	Раздел 4. Консервирование мяса.	ВСЭ мясн	ых прод	уктов			
4.1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	3,7	2		0,2	1	0,5

				В '	том числ	e	
Ma		Всего	конт	актная р			В
№ темы	Наименование разделов и тем	часов	KOIII	иктии р	looru	СР	rod
TOMBI		часов	Л	ЛЗ	КСР	CI	контроль
	Консервирование мяса высокой температурой. Ас-						¥
	сортимент консервов. Требования к качеству и без-	0.5					
4.2	опасности консервов различных ассортиментных	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	групп. ВСЭ мясных баночных консервов						
	Консервирование мяса поваренной солью. Копче-						
4.3	ние мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	копченостей. Требования к качеству и безопасности	,			0,2		0,1
	мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса Ассортимент колбасных изделий. Требования к						
	качеству и безопасности колбасных изделий раз-						
4.4	личных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	изделий						
	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования						
4.5	к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов	7,6		4	0,2	3	0,4
7.5	различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных	7,0		-	0,2	3	0,4
	полуфабрикатов						
	Раздел 5. ВСЭ молока и мол Химический состав и свойства молока. Определе-	ючных про	одуктов 				
5.1	ние товарных и санитарных показателей молока	19,6	1	12	0,2	6	0,4
	Требования НТД к показателям качества безопас-						
5.2	ности сырого молока (молока-сырья) и сливок	2,6	1		0,2	1	0,4
	Источники микробного обсеменения молока. Роль						
5.3	молока как возможного источника инфекционных	1,6			0,2	1	0,4
	болезней и токсикоинфекций у человека						
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных.	3,6	2		0,2	1	0,4
	Методы обеззараживания молока Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветери-				,		<u> </u>
	нарно-санитарные требования к качеству и без-						
5.5	опасности кисломолочных продуктов различных	14,6	2	8	0,2	4	0,4
	ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных про-	,			,_		,,,
	дуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)						
	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные тре-		_	_			
5.6	бования к качеству и безопасности сыров различ-	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	ных ассортиментных групп. ВСЭ сыров						
	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно- санитарные требования к качеству и безопасности						
5.7	молочных консервов различных ассортиментных	12,6		8	0,2	4	0,4
	групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консер-	, -			0,2	'	0,1
	вов						
	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-						
5.8	санитарные требования к качеству и безопасности	7,6		4	0,2	3	0,4
	сливочного масла. ВСЭ сливочного масла						
	Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, непромышленного из		-	ельного	происхо	ждения	
	Краткие сведения о семействах промысловых рыб.	ТОТОВЛСНИ	<u> </u>				
<i>c</i> 1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и био-	0.6		4			0.4
6.1	логическая ценность. Определение доброкаче-	8,6		4	0,2	4	0,4
	ственности (степени свежести) рыбы						
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных бо-	7,6	2	2	0,2	3	0,4
	лезнях. Исследование рыбы на описторхоз	.,0			0,2	3	~ , .
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	5,6		2	0,2	3	0,4
L	пис и химический состав.			L			

				В′	гом числ	e	
3.0		D	контактная работа				Э
№	Наименование разделов и тем	Всего			an.	гос	
темы	-	часов	Л	ЛЗ	КСР	CP	контроль
	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и						
6.4	хранении яиц. Яйца как возможный источник ин-	1,6			0,2	1	0,4
0	фекционных болезней человека и животных	1,0			0,2	1	٥,.
	Яичные продукты. Классификация. Требования к						
6.5	качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ	5,6		2	0,2	3	0,4
	яичных продуктов				-,-	,	•
	Общая характеристика меда как пищевого продук-						
6.6	та. Его химический состав, пищевая ценность, ле-	7,5		4	0,1	3	0,4
	чебно-диетические свойства. ВСЭ меда						
	Номенклатура продуктов растительного происхож-						
	дения непромышленного изготовления, подлежа-						
6.7	щих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая	7,5		4	0,1	3	0,4
	характеристика. ВСЭ растительного сырья и расти-				,		
	тельных продуктов непромышленного изготовления						
6.8	ВСЭ раков	1,5			0.1	1	0,4
0.8		1,3			0,1	1	0,4
6.9	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них про-	1,5			0.1	1	0,5
0.9	дуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1,3			0,1	1	0,5
	Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на	пиоловоль	CTDAUUL	IV DLIHE	av		
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	7,6		4	0,1	3	0,5
	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов	•	_	•			·
7.2	на продовольственных рынках	3,6	2		0,1	1	0,5
	Нормативная документация, регламентирующая						
7.3	организацию и проведение ветеринарно-	2.7			0.2	2	0.5
7.3	санитарной экспертизы пищевых продуктов в	2,7			0,2	2	0,5
	ЛВСЭ продовольственных рынков						
	Курсовая работа	27			X	27	X
	Контроль (зачеты)	12			X	12	X
	Контроль (экзамен)	X	X	X	X	X	27
	Итого	360	60	108	11	154	27

# Заочная форма обучения

			в том числе					
<b>№</b> темы	И	Всего часов	контактная работа				JIB	
	Наименование разделов и тем		Л	ЛЗ	КСР	СР	контроль	
	Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ про	дуктов уб	боя животных и птицы					
1.1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	5				5	х	
1.2.	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарносанитарные требования к животным, направляемым на убой	5				5	х	

			в том числе				
No		Всего	конта	актная ра	абота		ЛЪ
темы	Наименование разделов и тем	часов	Л	ЛЗ	КСР	CP	контроль
	Транспортирование животных и птицы. Сдачаприемка животных и птицы на мясоперерабатыва-		31	713	Ker		КО
1.3	ющем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы	5				5	Х
1.4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	5				5	х
1.5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	9		4		5	Х
1.6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	5				5	х
1.7	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)	5				5	Х
1.8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	5				5	Х
1.9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	5				5	Х
1.10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	5				5	Х
1.11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	5				5	Х
1.12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	5				5	X
1.13	Порядок заготовки и транспортировки техниче- ского сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	5				5	Х
1.14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	5				5	Х
1.15	Клеймение и маркировка мяса. Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде	7	2			5	х
	Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя	больных х	⊥ ЖИВОТНЬ	IX			
2.1.	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Порядок переработки продуктов убоя, подлежащих обеззараживанию	9		4		5	х
2.2.	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	7	2			5	X
2.3	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе, медленных инфекциях	5				5	х
2.4	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	5				5	X
2.5	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	9	2	2		5	х
2.6	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни органов дыхания, пищеварения, выделительной системы, опухоли, гнойные воспалительные процессы, стрессы)	5				5	х
2.6		5				5	

				В ′	гом числ	e	
No		Всего	конт	актная ра			Iß
темы	Наименование разделов и тем	часов				СР	грол
		пасов	Л	ЛЗ	КСР	CI	контроль
2.7	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при	5				5	Х
2.7	отравлениях и обработке фармпрепаратами	3				3	A
2.8	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	5				5	X
	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачествен-						
2.9	ном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе,	5				5	X
	медленных инфекциях						
2.10	ВСЭ продуктов убоя при болезнях незаразной	6	1			5	X
	этиологии, стрессах Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при						
2.11	обнаружении инфекционных болезней, не переда-	5				5	x
	ющихся человеку через мясо и мясные продукты					ì	
2.12	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профи-	5				5	X
	лактике инфекционных болезней животных					<i>-</i>	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болез-						
2.13	ней, не передающихся человеку через мясо и мяс-	5				5	X
	ные продукты						
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профи-	5				5	X
	лактике инвазионных болезней животных						
2.15	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно	6	1			5	X
2.13	годного мяса	O				3	A
	Раздел 3. Пищевые токсикоин	фекции и т	гоксико	вы			
3.1	Пищевые токсикоинфекции	6				6	X
3.2	Пищевые токсикозы	6				6	x
	Современные понятия о пищевых заболеваниях						
3.3	человека и их классификация. Роль продуктов жи-	5				5	X
	вотного происхождения в их возникновении Раздел 4. Консервирование мяса.	ВСЭ масні	LIV HINGH	VKTOR			
	Консервирование мяса низкой температурой. Вете-	Вез мист	і прод	KIOB			
4.1	ринарно-санитарные требования к охлажденному и	_				_	v
4.1	мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных	5				5	Х
	продуктов на промышленных холодильниках						
	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и без-						
4.2	опасности консервов различных ассортиментных	5				5	X
	групп. ВСЭ мясных баночных консервов						
	Консервирование мяса поваренной солью. Копче-						
4.3	ние мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности	5				5	X
	мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса						
	Ассортимент колбасных изделий. Требования к						
4.4	качеству и безопасности колбасных изделий раз-	5				5	X
7.7	личных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных	3				3	A
	изделий Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования						
	к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов						
4.5	различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных	5				5	X
	полуфабрикатов						
	Раздел 5. ВСЭ молока и мол	ючных про	одуктов	1	1		
5.1	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	9		4		5	X
	пне говарных и сапитарных показателей молока		1	l	l		

			в том числе					
No		Всего	конт	контактная работа			ΙΡ	
темы	Наименование разделов и тем	часов	ROTT			СР	rpor	
		шсов	Л	ЛЗ	КСР	Ci	контроль	
5.2	Требования НТД к показателям качества безопас-	5				-		
3.2	ности сырого молока (молока-сырья) и сливок	3				5	X	
	Источники микробного обсеменения молока. Роль							
5.3	молока как возможного источника инфекционных	5				5	X	
	болезней и токсикоинфекций у человека ВСЭ молока, полученного от больных животных.							
5.4	Методы обеззараживания молока	7	2			5	X	
	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветери-							
	нарно-санитарные требования к качеству и без-							
5.5	опасности кисломолочных продуктов различных	5				5	X	
	ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных про-							
	дуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог) Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные тре-							
5.6	бования к качеству и безопасности сыров различ-	5				5	X	
3.0	ных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	3				3	Λ	
	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-							
	санитарные требования к качеству и безопасности							
5.7	молочных консервов различных ассортиментных	5	5				5	X
	групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консер-							
	According although Magic Personalism							
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно- санитарные требования к качеству и безопасности	5				5	X	
3.0	сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	3				3	Λ	
	Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда,	продуктов	растит	ельного	происхо	ждения	l	
	непромышленного из	готовлени	Я		T	ı	1	
	Краткие сведения о семействах промысловых рыб.							
6.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и био-	5				5	X	
	логическая ценность. Определение доброкаче- ственности (степени свежести) рыбы							
	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных бо-							
6.2	лезнях. Исследование рыбы на описторхоз	5				5	X	
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строе-	5				_	Х	
0.5	ние и химический состав.	<i>J</i>				5	Λ	
<i>-</i> 1	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и	~						
6.4	хранении яиц. Яйца как возможный источник ин-	5				5	X	
	фекционных болезней человека и животных Яичные продукты. Классификация. Требования к							
6.5	качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ	5				5	X	
	яичных продуктов							
	Общая характеристика меда как пищевого продук-							
6.6	та. Его химический состав, пищевая ценность, ле-	9		4		5	X	
	чебно-диетические свойства. ВСЭ меда							
	Номенклатура продуктов растительного происхож-							
	дения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая							
6.7	характеристика. ВСЭ растительного сырья и расти-	5				5	X	
	тельных продуктов непромышленного изготовле-							
	ния							
6.8	ВСЭ раков	5				5	X	
	Характеристика мяса морских беспозвоночных жи-							
6.9	вотных, пищевая ценность получаемых от них про-	5				5	X	
	дуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза							
	Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на	продоволь	ственнь	ых рынк	ax			

			в том числе					
No	Harmananan maa ra ra ba	Всего	конта	актная ра	абота		JIB	
темы	Наименование разделов и тем	часов	Л	ЛЗ	КСР	СР	контроль	
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	5				5	X	
7.2	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	7				5	Х	
7.3	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарносанитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	5				5	х	
	Курсовая работа	27	X	X	X	27	X	
	Контроль (зачет)	4	X	X	X	X	4	
	Контроль (экзамен)	9	X	X	X	X	9	
	Итого	360	10	18	-	319	13	

## 2 Структура и содержание дисциплины

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

### 4.1. Содержание дисциплины

# Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы

Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врачаветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.

Животные и птица для убоя. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Транспортирование убойных животных и птицы. Сдача-приемка животных на боенских предприятиях. Предубойное содержание, предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.

Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя. Топография лимфатических узлов у различных видов животных. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных и птицы.

Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных животных.

Виды порчи мяса немикробного и микробного характера.

Определение видовой принадлежности мяса.

Определение степени свежести мяса.

ВСЭ пищевых животных жиров. Морфология и химия жирового сырья. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Порядок ВСЭ жиров.

BCЭ субпродуктов. Классификация субпродуктов. Морфологический и химический состав различных видов субпродуктов, их пищевая ценность. Требования к качеству субпродуктов. Порядок BCЭ субпродуктов.

ВСЭ крови и кровепродуктов. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Номенклатура кровепродуктов. Требования к их качеству. Порядок ВСЭ крови и кровепродуктов.

ВСЭ эндокринно-ферментного сырья. Номенклатура эндокринно-ферментного сырья, требования к его качеству. ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.

BCЭ кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Пороки кишок. BCЭ кишечного сырья.

BCЭ кожевенно-мехового сырья. Классификация кожевенно-мехового сырья. Пороки шкур. ВСЭ кожевенно-мехового сырья. Клеймение шкур.

Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов.

Номенклатура технического сырья, требования к его качеству. Ветеринарно-санитарные требования. Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Порядок ВСЭ технического сырья и сухие кормов животного происхождения

ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий. ВСЭ продуктов убоя домашней птицы. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, морских млекопитающих животных.

Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.

Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде.

# Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных

Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней

Методы определения мяса больных животных

#### Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.

Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (кишечная палочка, протей), а также Cl.perfringens, Bac.cereus.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.

Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

### Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов

Биологические принципы консервирования мяса. Консервирующее действие низкой температуры. Характеристика охлажденного и замороженного мяса. Изменения в мясе при холодильной обработке и холодном хранении. Условия и сроки хранения охлажденного и замороженного мяса. ВСЭ мяса и мясопродуктов на холодильниках.

Консервирование мяса высокой температурой. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности кон-

сервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты баночных консервов. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов.

Консервирование мяса посолом и копчением. Общая характеристика колбасных изделий и копченостей. Классификация и ассортимент колбасных изделий и копченостей. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий и копченостей. Пороки и дефекты колбасных изделий и копченостей. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий и копченостей.

Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент характеристика мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов.

# Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов

Общая характеристика молока как пищевого продукта. Химический состав, физикохимические и биологические свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. Влияние различных факторов на химический состав и свойства молока.

Требования ГОСТ и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока и молочных продуктов. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение.

Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров, больных маститом, его распознавание, ветеринарно-санитарная оценка.

Методы обеззараживания молока, полученного от больных животных. Пастеризация и стерилизация молока. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки. Новые методы обеззараживания молока.

Методы ВСЭ молока (определения товарных и санитарных показателей). Распознавание фальсификаций молока.

ВСЭ молочных продуктов. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов.

Кисломолочные продукты. Общая характеристика, классификация, пищевое и лечебнодиетическое значение. Требования к качеству кисломолочных продуктов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение

Сливочное масло. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству масла и методы его ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

Сыры. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству сыров и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки сыров и их предупреждение.

Молочные консервы. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству молочных консервов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

# Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пишевая и биологическая ценность.

Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

ВСЭ раков.

Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. Экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка яичных продуктов.

Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Классификация меда.

Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка меда.

Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. Правила отбора проб, методы ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка продуктов

# Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на рынках

Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функции и задачи. Права и обязанности ветеринарных врачей ЛВСЭ рынка.

Требования к доставке на рынки пищевых продуктов и правила отбора проб, порядок ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Правила ВСЭ и оценки мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка.

#### 2.1 Содержание лекций

#### Очная форма обучения

<b>№</b> п/п	Краткое содержание лекций	Количе- ство часов	Практиче- ская под- готовка
1	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарно-санитарные требования к животным, направляемым на убой	2	+
2	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание животных	2	+
3	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	2	+
4	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	2	+
5	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	2	+
6	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)	2	+
7	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	+
8	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	2	+
9	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	2	+
10	Клеймение и маркировка мяса	2	+
11	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Порядок переработки продуктов убоя, подлежащих обеззараживанию	2	+
12	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	2	+
13	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе	2	+
14	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	2	+

<b>№</b> п/п	Краткое содержание лекций	Количе- ство часов	Практиче- ская под- готовка
15	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	2	+
16	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни органов дыхания, пищеварения, выделительной системы, опухоли, гнойные воспалительные процессы, стрессы)	1	+
17	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	2	+
18	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	2	+
19	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	2	+
20	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	1	+
21	Пищевые токсикоинфекции	1	+
22	Пищевые токсикозы	1	+
23	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	2	+
24	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	2	+
25	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	2	+
26	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	2	+
27	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	1	+
28	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молокасырья) и сливок	1	+
29	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	2	+
30	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	2	+
31	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	2	+
32	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях	2	+
33	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	2	+
		60	20 %

# Заочная форма обучения

No	Темы лекций	Количе-	1
п/п	1 СМЫ ЛСКЦИИ	ство часов	
1	Клеймение и маркировка мяса	2	+
2	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	2	+
3	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	2	+
4	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях	1	+
5	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	1	+
6	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	2	+
	Итого	10	20 %

# 4. 3 Содержание лабораторных занятий

# Очная форма обучения

No	Наименование лабораторных занятий	Количе-	Практиче- ская под-
п/п	Turmenobuline sucopurophilis suintim	ство часов	готовка
1	Определение видовой принадлежности мяса	4	+
2	Исследование мяса на свежесть	8	+
3	ВСЭ мяса птицы	4	+
4	ВСЭ мяса кроликов	4	+
5	ВСЭ пищевых животных жиров	4	+
6	ВСЭ мяса больных животных	4	+
7	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
8	Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	4	+
9	ВСЭ мясных баночных консервов	4	+
10	ВСЭ копченых изделий из мяса	4	+
11	ВСЭ колбасных изделий	4	+
12	ВСЭ мясных полуфабрикатов	4	+
13	Определение товарных и санитарных показателей молока	12	+
14	ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	8	+
15	ВСЭ сыров	4	+
16	ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	8	+
17	ВСЭ сливочного масла	4	+
18	Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	4	+
19	Исследование рыбы на описторхоз	2	+
20	ВСЭ пищевых яиц	2	+
21	ВСЭ яичных продуктов	2	+
22	ВСЭ меда	4	+
23	ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления	4	+
24	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	4	+
	Итого	108	50 %

# Заочная форма обучения

<b>№</b> п/п	Наименование лабораторных занятий	Количе- ство часов	Практиче- ская под- готовка
25	Исследование мяса на свежесть	4	+
26	ВСЭ мяса больных животных	4	+
27	Исследование мяса на трихинеллез	1	+
28	Определение товарных и санитарных показателей молока	4	+
29	ВСЭ пищевых яиц	1	+
30	ВСЭ меда	4	+
	Итого	18	50 %

# 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

# 4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

# 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

	Количество часов			
Виды самостоятельной работы обучающихся	Очная форма	Заочная форма		
	обучения	обучения		
Подготовка к устному опросу на лабораторных занятиях	24	24		
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	32	244		
Подготовка к тестированию	35	24		
Подготовка к собеседованию	24	-		
Подготовка к зачетам	12	-		
Курсовая работа	27	27		
Итого	154	319		

# 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

No		Количес	гво часов
п/п	Наименование тем и вопросов	Очная форма обучения	Заочная фор- ма обучения
1	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	1	5
2	Понятие о ВСЭ. Основные и второстепенные виды убойных животных и птицы. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Ветеринарносанитарные требования к животным, направляемым на убой	1	5
3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание животных	1	5
4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса	3	5
5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	4	5
6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	3	5
7	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)	3	5
8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	1	5
9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	3	5
10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	1	5
11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	1	5
12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	1	5
13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	1	5
14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	1	5
15	Клеймение и маркировка мяса. Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде	1	5
16	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Порядок переработки продуктов убоя, подлежащих обеззараживанию	3	5
17	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	1	5
18	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе	1	5

No	Наименование тем и вопросов	Количес	гво часов
19	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	1	5
20	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)	3	5
21	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни органов дыхания, пищеварения, выделительной системы, опухоли, гнойные воспалительные процессы, стрессы)	1	5
22	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	1	5
23	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	1	5
24	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	1	5
25	ВСЭ продуктов убоя при болезнях сердечно-сосудистой, выделительной систем, маститах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтуха, кетоз, остеодистрофия)	1	5
26	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1	5
27	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	1	5
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1	5
29	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1	5
30	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	1	5
31	Пищевые токсикоинфекции	3	6
32	Пищевые токсикозы	2	6
33	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	1	5
34	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	1	5
35	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	3	5
36	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	3	5
37	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	3	5
38	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	3	5
39	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	6	5
40	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья) и сливок	1	5
41	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	1	5
42	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	1	5
43	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	4	5
44	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и	3	5

No	Наименование тем и вопросов	Наименование тем и вопросов Количество часов	
	безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров		
45	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	4	5
46	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	3	5
47	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	4	5
48	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	3	5
49	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	3	5
50	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	1	5
51	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	3	5
52	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	3	5
53	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления	3	5
54	ВСЭ раков	1	5
55	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1	5
56	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	3	5
57	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	1	5
58	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	2	5
59	Подготовка к зачетам	12	-
60	Курсовая работа	27	27
	Итого	154	319

# 5 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

# Для обучающихся очной формы обучения:

- 5.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 120 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/00957.pdf">https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/00957.pdf</a>
- 5.2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 110 с. Режимы

доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a> http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00958.pdf

- 5.3 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 100 с. Режимы доступа : <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a> ; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">http://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/00956.pdf</a>
- 5.4 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 23 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/00959.pdf">https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/00959.pdf</a>

# Для обучающихся заочной формы обучения:

- 5.5 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 82 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/05292.pdf">https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/05292.pdf</a>
- 5.6 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 88 с. Режимы доступа:

  <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>
  ; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>
- 5.7 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 24 с. Режимы доступа:

  <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>
  ; <a href="https://nb.sursau.ru/so800/localdocs/ivm/02818.pdf">https://nb.sursau.ru/so800/localdocs/ivm/02818.pdf</a>

# 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

# 7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электрон-ной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

#### Основная:

- 7.1 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 476 с. ISBN 978-5-8114-6848-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7.2 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 240 с. ISBN 978-5-8114-8126-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Дополнительная:

- 7.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. 2-е изд., перераб. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 304 с. ISBN 978-5-8114-1812-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7.4 Резниченко, Л. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и продуктов его переработки: учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова. Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. 72 с. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/166489">https://e.lanbook.com/book/166489</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7.5 Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 84 с. ISBN 978-5-8114-6900-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/165815">https://e.lanbook.com/book/165815</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7.6 Резниченко, Л. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства : учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова. Белгород : БелГАУ им. В.Я.Горина, 2020. 59 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/166488">https://e.lanbook.com/book/166488</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7.7 Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. 3-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 384 с. ISBN 978-5-8114-7937-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169451">https://e.lanbook.com/book/169451</a> (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

# 8 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

- 1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам https://юургау.рф
- 2. ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/
- 3. Университетская библиотека ONLINEhttp://biblioclub.ru

### 3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

## Для обучающихся очной формы обучения:

- 9.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 120 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://nb.sursau.ru/coaldocs/ivm/00957.pdf">https://nb.sursau.ru/coaldocs/ivm/00957.pdf</a>
- 9.2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 110 с. Режимы доступа:

  http://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806
  ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00958.pdf
- 9.3 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 100 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a> ; https://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00956.pdf
- 9.4 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 23 с. Режимы доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00959.pdf

## Для обучающихся заочной формы обучения:

- 9.5 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 82 с. Режимы доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/05292.pdf
- 9.6 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный

ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 88 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">http://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">http://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">http://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru

9.7 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. — 24 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;

# 10 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- MyTestX10.2.

Программное обеспечение:

- 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Home-SingleLanguage 1.0.63.71, Microsoft Windows PRO 10 Russian.
- 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 RussianAcademicOPEN 1 Li-censeNoLevel.
- 3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
- 4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

# 11 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебная аудитория № VII для проведения учебных занятий, оснащенная техническими средствами обучения.

Учебная аудитория – лаборатория экспертизы сырья и потребительских товаров № 255 для проведения учебных занятий, оснащенная техническими средствами обучения.

### Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

# Помещение № 057 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

# Перечень оборудования и технических средств обучения

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
  - люминоскоп «Филин»;
  - термостат-редуктазник УТР-24;
  - шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
  - весы KERN;
  - микроскопы Биомед-2;
  - рефрактометр;
  - электрическая плитка;

- центрифуга;влагомер «Фауна М»;вытяжной шкаф двухсекционный.

# ПРИЛОЖЕНИЕ

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Ком	петенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	30
2. Пок	сазатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированно-	
сти ко	мпетенций	35
	овые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки зна-	
	мений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность	
компе	тенций в процессе освоения дисциплины	45
4. Мет	одические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,	
	ов и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетен-	
ций		46
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе	
	практической подготовки	46
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии	46
4.1.2	Тестирование	62
4.1.3	Собеседование	75
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	79
4.2.1	Зачет	79
4.2.2	Экзамен	85
4.2.3	Курсовая работа	108

## 1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Tr.		Формируемые ЗУН			ие оценочных едств
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежу- точная ат- тестация
ИД-1 УК-2	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	1.Устный	1. Зачет. 2. Куроород
Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 — 3.1)	должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 — 3.1)	должен владеть навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 — Н.1)	опрос на лаборатор- ном заня- тии. 2.Тести- рование. 3. Собесе- дование.	<ol> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

		Формируемые ЗУН				
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежу- точная ат- тестация	
ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 —	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 — Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>	

	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежу- точная ат- тестация
	3.1)				
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы	Обучающийся должен знать на- учную информа- цию отечествен- ного и зарубежно- го опыта по во- просам ветери- нарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов жи- вотного и расти- тельного проис- хождения (Б1.В.08, ПК-1 — 3.4)	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 — Н.4)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>

ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

	Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции знания умения навыки вашия навыки	Промежу- точная аттеста- ция	
ИД-1. ПК-2 Проводит предубойных животных.  ИД-1 ки болезней убойных животных.  ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.  ИД-1. ПК-2 Проводит предубойных животных и птицы, клинические признаки убойных животных и птицы различных и птицы различных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 — У.1)  Обучающийся должен уметь должен владеть навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы (Б1.В.08, ПК-2 — Илицы (Б1.В.08, ПК-	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>	
ИД-2. ПК-2 Обучающийся Обучающийся Обучающийся Обучающийся Обучающийся Обучающийся опрос на	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая</li> </ol>	
нарно-санитарный тоды ветеринарно- водить ветеринар- навыками ветери- лаборатор-	работа.	
осмотр продукции и санитарного ос- но-санитарный нарно-санитарный ном заня-	3. Экзамен.	
сырья животного мотра сырья и осмотр сырья и осмотр сырья и тии.		
происхождения при продукции живот- продукции живот- продукции живот- продукции живот- 2.Тести- решении професси- ного происхожде- ного происхожде- ного происхожде- рование.		

16		Формируемые ЗУН			ие оценочных
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
ональных задач	ния (Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)	ния при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)	ния, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)	3. Собеседование.	
ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 — Н.3)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лаборатор- ных исследований, применяет на прак- тике методики ла- бораторных иссле- дований с использо- ванием современ- ных технологий при решении професси- ональных задач	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 — 3.4)	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 — Н.4)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззара- живание, утилиза- цию и уничтожение продукции и сырья животного проис- хождения при ре- шении профессио- нальных задач	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 — Н.5)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>

	Формируемые ЗУН			ие оценочных едств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
		(Б1.В.08, ПК-2 – У.5)			
ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать Обучающийся должен знать ветеринарносанитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 — 3.6)	Обучающийся должен уметь Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)	Обучающийся должен владеть навыками Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 — Н.6)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 — 3.7)	Обучающийся должен уметь применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.7)	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 — Н.7)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>

ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарносанитарных требований при решении профессиональных задач

			ие оценочных		
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
ИД-2 ПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	1.Устный	1. Зачет.

	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	должен знать про- изводственную документацию и установленную отчетность в сфе- ре безопасности пищевого сырья и готовой продук- ции, поднадзор- ных ветеринарно- санитарной служ- бе (Б1.В.08, ПК-3 — 3.2)	должен уметь со- ставлять произ- водственную до- кументацию и установленную отчетность в соот- ветствии с законо- дательством Рос- сийской Федера- ции, действующи- ми нормативными правовыми и нор- мативными техни- ческими докумен- тами в сфере без- опасности пище- вого сырья и гото- вой продукции, поднадзорных ветеринарно- санитар-ной служ- бе (Б1.В.08, ПК-3 — У.2)	должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 — Н.2)	опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарносанитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарносанитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 — Н.3)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	<ol> <li>Зачет.</li> <li>Курсовая работа.</li> <li>Экзамен.</li> </ol>

#### 2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1 УК-2. Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Показатели оценивания		Критерии и шкала оценивания рез	зультатов обучения по дисциплине	
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.1	Обучающийся не знает действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.1	Обучающийся не умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями может выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.В.08, УК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 ПК-1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями может обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ид-4 ПК-1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями может обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1. ПК-2. Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает методи-	Обучающийся слабо знает ме-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	ку предубойного осмотра убой-	тодику предубойного осмотра	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	ных животных и птицы, клини-	убойных животных и птицы,	пробелами знает методику	ет методику предубойного
Б1.В.08, ПК-2 – 3.1	ческие признаки болезней	клинические признаки болезней	предубойного осмотра убойных	осмотра убойных животных и
B1.B.00, 11K 2 3.1	убойных животных и птицы	убойных животных и птицы	животных и птицы, клиниче-	inings, kimin teckne upnimakn
	различной этиологии	различной этиологии	ских признаков болезней убой-	болезней убойных животных и
			ных животных и птицы различ-	птицы различной этиологии
			ной этиологии	

Показатели оценивания		Критерии шкала оценивания резу	ультатов обучения по дисциплине	
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – У.1	Обучающийся не умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся слабо умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии
Б1.В.08, ПК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся слабо владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	на основании результатов кли-

ИД-2. ПК-2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает методы	Обучающийся слабо знает ме-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	ветеринарно-санитарного	тоды ветеринарно-санитарного	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.2	осмотра сырья и продукции жи-	осмотра сырья и продукции жи-	пробелами знает методы вете-	ет методы ветеринарно-
21.2.00, 111.2	вотного происхождения	вотного происхождения	ринарно-санитарного осмотра	санитарного осмотра сырья и
			сырья и продукции животного	продукции животного проис-
			происхождения	хождения
	Обучающийся не умеет прово-	Обучающийся слабо умеет про-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет проводить
	дить ветеринарно-санитарный	водить ветеринарно-санитарный	ными затруднениями может	ветеринарно-санитарный осмотр
	осмотр сырья и продукции жи-	осмотр сырья и продукции жи-	проводить ветеринарно-сани-	сырья и продукции животного
Б1.В.08, ПК-2 – У.2	вотного происхождения при	вотного происхождения при	тарный осмотр сырья и продук-	происхождения при решении
D1.D.00, 1110-2 - 3.2	решении профессиональных	решении профессиональных	ции животного происхождения	профессиональных задач в об-
	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	при решении профессиональ-	ласти ветеринарно-санитарной
	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	ных задач в области ветеринар-	экспертизы
			но-санитарной экспертизы	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками ветеринарно-санитарного	навыками ветеринарно-	ми проведения ветеринарно-	навыками ветеринарно-
	осмотра сырья и продукции жи-	санитарного осмотра сырья и	санитарного осмотра сырья и	санитарного осмотра сырья и
Б1.В.08, ПК-2 – Н.2	вотного происхождения, прово-	продукции животного проис-	продукции животного проис-	продукции животного проис-
B1.B.00, 11K 2 11.2	димого при решении професси-	хождения, проводимого при	хождения, проводимого при	хождения, проводимого при
	ональных задач в области вете-	решении профессиональных	решении профессиональных	решении профессиональных
	ринарно-санитарной экспертизы	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-
		санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы

ИД-3. ПК-2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания		Критерии шкала оценивания резу	льтатов обучения по дисциплине	
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает методов	Обучающийся слабо знает ме-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	ветеринарно-санитарного	тоды ветеринарно-санитарного	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.3	осмотра сырья и продукции рас-	осмотра сырья и продукции рас-	пробелами знает методы вете-	ет методы ветеринарно-
B1.B.00, 1110 2 3.3	тительного происхождения	тительного происхождения	ринарно-санитарного осмотра	санитарного осмотра сырья и
			сырья и продукции раститель-	продукции растительного про-
			ного происхождения	исхождения
	Обучающийся не умеет прово-	Обучающийся слабо умеет про-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет проводить
	дить ветеринарно-санитарный	водить ветеринарно-санитарный	ными затруднениями может	ветеринарно-санитарный осмотр
	осмотр сырья и продукции рас-	осмотр сырья и продукции рас-	проводить ветеринарно-	сырья и продукции раститель-
	тительного происхождения при	тительного происхождения при	санитарный осмотр сырья и	ного происхождения при реше-
Б1.В.08, ПК-2 – У.3	решении профессиональных	решении профессиональных	продукции растительного про-	нии профессиональных задач в
	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	исхождения при решении про-	области ветеринарно-
	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	фессиональных задач в области	санитарной экспертизы
			ветеринарно-санитарной экс-	
			пертизы	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками ветеринарно-санитарный	навыками ветеринарно-	ми ветеринарно-санитарного	навыками ветеринарно-
	осмотр сырья и продукции рас-	санитарного осмотра сырья и	осмотра сырья и продукции рас-	санитарного осмотра сырья и
Б1.В.08, ПК-2 – Н.3	тительного происхождения,	продукции растительного про-	тительного происхождения,	продукции растительного про-
	проводимого при решении про-	исхождения, проводимого при	проводимого при решении про-	исхождения, проводимого при
	фессиональных задач в области	решении профессиональных	фессиональных задач в области	решении профессиональных
	ветеринарно-санитарной экс-	задач в области ветеринарно-	ветеринарно-санитарной экс-	задач в области ветеринарно-
	пертизы	санитарной экспертизы	пертизы	санитарной экспертизы

ИД-4. ПК-2. Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – 3.4	Обучающийся не знает правила	Обучающийся слабо знает пра-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	отбора проб сырья и продуктов	вила отбора проб сырья и про-	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	животного и растительного	дуктов животного и раститель-	пробелами знает правила отбора	ет правила отбора проб сырья и
	происхождения для лаборатор-	ного происхождения для лабо-	проб сырья и продуктов живот-	продуктов животного и расти-

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	ных исследований	раторных исследований	ного и растительного проис-	тельного происхождения для
			хождения для лабораторных	лабораторных исследований
			исследований	
	Обучающийся не умеет приме-	Обучающийся слабо умеет при-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет применять
	нять на практике методики ла-	менять на практике методики	ными затруднениями может	на практике методики лабора-
Б1.В.08, ПК-2 – У.4	бораторных исследований с ис-	лабораторных исследований с	применять на практике методи-	торных исследований с исполь-
D1.D.00, 11K-2 – 3.4	пользованием современных	использованием современных	ки лабораторных исследований	зованием современных техноло-
	технологий	технологий	с использованием современных	гий
			технологий	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками использования современ-	навыками использования со-	ми использования современных	навыками использования совре-
	ных технологий при решении	временных технологий при ре-	технологий при решении про-	менных технологий при реше-
Б1.В.08, ПК-2 – Н.4	профессиональных задач в об-	шении профессиональных задач	фессиональных задач в области	нии профессиональных задач в
	ласти ветеринарно-санитарной	в области ветеринарно-	ветеринарно-санитарной экс-	области ветеринарно-
	экспертизы сырья и продуктов	санитарной экспертизы сырья и	пертизы сырья и продуктов жи-	санитарной экспертизы сырья и
	животного и растительного	продуктов животного и расти-	вотного и растительного проис-	продуктов животного и расти-
	происхождения	тельного происхождения	хождения	тельного происхождения

ИД-5. ПК-2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает ветери-	Обучающийся слабо знает вете-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	нарно-санитарных правил и ме-	ринарно-санитарные правила и	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	тодов обеззараживания, утили-	методы обеззараживания, ути-	пробелами знает ветеринарно-	ет ветеринарно-санитарные пра-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.5	зации и уничтожения сырья и	лизации и уничтожения сырья и	санитарные правила и методы	вила и методы обеззараживания,
	продукции животного проис-	продукции животного проис-	обеззараживания, утилизации и	утилизации и уничтожения сы-
	хождения	хождения	уничтожения сырья и продук-	рья и продукции животного
			ции животного происхождения	происхождения
	Обучающийся не умеет органи-	Обучающийся слабо умеет ор-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет организо-
	зовать обеззараживание, утили-	ганизовать обеззараживание,	ными затруднениями может	вать обеззараживание, утилиза-
	зацию и уничтожение продук-	утилизацию и уничтожение	организовать обеззараживание,	цию и уничтожение продукции
Б1.В.08, ПК-2 – У.5	ции и сырья животного проис-	продукции и сырья животного	утилизацию и уничтожение	и сырья животного происхож-
	хождения с соблюдением нор-	происхождения с соблюдением	продукции и сырья животного	дения с соблюдением норма-
	мативных правил в области ве-	нормативных правил в области	происхождения с соблюдением	тивных правил в области вете-
	теринарно-санитарной экспер-	ветеринарно-санитарной экс-	нормативных правил в области	ринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	тизы и ветеринарной санитарии	пертизы и ветеринарной сани-	ветеринарно-санитарной экс-	и ветеринарной санитарии
		тарии	пертизы и ветеринарной сани-	
			тарии	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками организации и проведения	навыками организации и прове-	ми организации и проведения	навыками организации и прове-
	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-
Б1.В.08, ПК-2 – Н.5	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продук-	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продукции
	рья животного происхождения	ции и сырья животного проис-	рья животного происхождения	и сырья животного происхож-
	при решении профессиональ-	хождения при решении профес-	при решении профессиональ-	дения при решении профессио-
	ных задач	сиональных задач	ных задач	нальных задач

ИД-6. ПК-2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания		Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень	
	Обучающийся не знает ветери-	Обучающийся слабо знает вете-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-	
	нарно-санитарных правил и ме-	ринарно-санитарные правила и	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности нает	
	тодов обеззараживания, утили-	методы обеззараживания, ути-	пробелами знает ветеринарно-	ветеринарно-санитарные прави-	
Б1.В.08, ПК-2 – 3.6	зации и уничтожения сырья и	лизации и уничтожения сырья и	санитарные правила и методы	ла и методы обеззараживания,	
B1.B.00, 11K 2 3.0	продукции растительного про-	продукции растительного про-	обеззараживания, утилизации и	утилизации и уничтожения сы-	
	исхождения	исхождения	уничтожения сырья и продук-	рья и продукции растительного	
			ции растительного происхожде-	происхождения	
			ния		
	Обучающийся не умеет органи-	Обучающийся слабо умеет ор-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет организо-	
	зовать обеззараживание, утили-	ганизовать обеззараживание,	ными затруднениями может	вать обеззараживание, утилиза-	
	зацию и уничтожение продук-	утилизацию и уничтожение	организовать обеззараживание,	цию и уничтожение продукции	
	ции и сырья растительного про-	продукции и сырья раститель-	утилизацию и уничтожение	и сырья растительного проис-	
Б1.В.08, ПК-2 – У.6	исхождения с соблюдением	ного происхождения с соблю-	продукции и сырья раститель-	хождения с соблюдением нор-	
B1.B.00, 1110 2 3.0	нормативных правил в области	дением нормативных правил в	ного происхождения с соблю-	мативных правил в области ве-	
	ветеринарно-санитарной экс-	области ветеринарно-	дением нормативных правил в	теринарно-санитарной экспер-	
	пертизы и ветеринарной сани-	санитарной экспертизы и вете-	области ветеринарно-	тизы и ветеринарной санитарии	
	тарии	ринарной санитарии	санитарной экспертизы и вете-		
			ринарной санитарии		
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет	
Б1.В.08, ПК-2 – Н.6	ками организации и проведения	навыками организации и прове-	ми организации и проведения	навыками организации и прове-	
D1.D.00, 11K-2 - 11.0	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-	
	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продук-	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продукции	

Показатели оценивания		Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине				
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень		
	рья растительного происхожде-	ции и сырья растительного про-	рья растительного происхожде-	и сырья растительного проис-		
	ния при решении профессио-	исхождения при решении про-	ния при решении профессио-	хождения при решении профес-		
	нальных задач	фессиональных задач	нальных задач	сиональных задач		

ИД-7. ПК-2. Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает совре-	Обучающийся слабо знает со-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	менных информационных тех-	временные информационные	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	нологий, сетевых компьютер-	технологии, сетевые компью-	пробелами знает современные	ет современные информацион-
	ных технологих и базы данных,	терные технологии и базы дан-	информационные технологии,	ные технологии, сетевые ком-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.7	пакетов прикладных программ,	ных, пакеты прикладных про-	сетевые компьютерные техно-	пьютерные технологии и базы
B1.B.06, 11K-2 - 3.7	используемых при решении	грамм, используемые при реше-	логии и базы данных, пакеты	данных, пакеты прикладных
	профессиональных задач в об-	нии профессиональных задач в	прикладных программ, исполь-	программ, используемые при
	ласти ветеринарно-санитарной	области ветеринарно-санитар-	зуемых при решении професси-	решении профессиональных
	экспертизы	ной экспертизы	ональных задач в области вете-	задач в области ветеринарно-
			ринарно-санитарной экспертизы	санитарной экспертизы
	Обучающийся не умеет приме-	Обучающийся слабо умеет при-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет применять
	нять современные информаци-	менять современные информа-	ными затруднениями может	современные информационные
	онные технологии, сетевые	ционные технологии, сетевые	применять современные ин-	технологии, сетевые компью-
	компьютерные технологии и	компьютерные технологии и	формационные технологии, се-	терные технологии и базы дан-
Б1.В.08, ПК-2 – У.7	базы данных, пакеты приклад-	базы данных, пакеты приклад-	тевые компьютерные техноло-	ных, пакеты прикладных про-
	ных программ при решении	ных программ при решении	гии и базы данных, пакеты при-	грамм при решении профессио-
	профессиональных задач в об-	профессиональных задач в об-	кладных программ при реше-	нальных задач в области вете-
	ласти ветеринарно-санитарной	ласти ветеринарно-санитар-ной	нии профессиональных задач в	ринарно-санитарной экспертизы
	экспертизы	экспертизы	области ветеринарно-	
	0.5	0.5	санитарной экспертизы	05
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками применения современных	навыками применения совре-	ми применения современных	навыками применения совре-
	информационных технологий,	менных информационных тех-	информационных технологий,	менных информационных тех-
Б1.В.08, ПК-2 – Н.7	сетевых компьютерных техно-	нологий, сетевых компьютер-	сетевых компьютерных техно-	нологий, сетевых компьютер-
	логий и баз данных, пакетов	ных технологий и баз данных,	логий и баз данных, пакетов	ных технологий и баз данных,
	прикладных программ при ре-	пакетов прикладных программ	прикладных программ при решении профессиональных задач	пакетов прикладных программ
	шении профессиональных задач	при решении профессиональ-		при решении профессиональных
	в области ветеринарно-	ных задач в области ветеринар-	в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине				
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень	
	санитарной экспертизы	но-санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	

ИД-2 ПК-3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине				
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень	
	Обучающийся не знает произ-	Обучающийся слабо знает про-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-	
	водственную документацию и	изводственную документацию и	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-	
	установленную отчетность в	установленную отчетность в	пробелами знает производ-	ет производственную докумен-	
	сфере безопасности пищевого	сфере безопасности пищевого	ственную документацию и	тацию и установленную отчет-	
Б1.В.08, ПК-3 – 3.2	сырья и готовой продукции,	сырья и готовой продукции,	установленную отчетность в	ность в сфере безопасности пи-	
	поднадзорных ветеринарно-	поднадзорных ветеринарно-	сфере безопасности пищевого	щевого сырья и готовой про-	
	санитарной службе	санитарной службе	сырья и готовой продукции,	дукции, поднадзорных ветери-	
			поднадзорных ветеринарно-	нарно-санитарной службе	
			санитарной службе		
	Обучающийся не умеет состав-	Обучающийся слабо умеет со-	Обучающийся с некоторыми	Обучающийся умеет составлять	
	лять производственную доку-	ставлять производственную	затруднениями может состав-	производственную документа-	
	ментацию и установленную от-	документацию и установленную	лять производственную доку-	цию и установленную отчет-	
	четность в соответствии с зако-	отчетность в соответствии с	ментацию и установленную от-	ность в соответствии с законо-	
	нодательством Российской Фе-	законодательством Российской	четность в соответствии с зако-	дательством Российской Феде-	
	дерации, действующими норма-	Федерации, действующими	нодательством Российской Фе-	рации, действующими норма-	
Б1.В.08, ПК-3 – У.2	тивными правовыми и норма-	нормативными правовыми и	дерации, действующими норма-	тивными правовыми и норма-	
	тивными техническими доку-	нормативными техническими	тивными правовыми и норма-	тивными техническими доку-	
	ментами в сфере безопасности	документами в сфере безопас-	тивными техническими доку-	ментами в сфере безопасности	
	пищевого сырья и готовой про-	ности пищевого сырья и гото-	ментами в сфере безопасности	пищевого сырья и готовой про-	
	дукции, поднадзорных ветери-	вой продукции, поднадзорных	пищевого сырья и готовой про-	дукции, поднадзорных ветери-	
	нарно-санитарной службе	ветеринарно-санитарной службе	дукции, поднадзорных ветери-	нарно-санитарной службе	
	0.7		нарно-санитарной службе		
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет	
	ками составления производ-	навыками составления произ-	ми составления производствен-	навыками составления произ-	
	ственной документации и от-	водственной документации и	ной документации и отчетности	водственной документации и	
Б1.В.08, ПК-3 – Н.2	четности в соответствии с дей-	отчетности в соответствии с	в соответствии с действующими	отчетности в соответствии с	
	ствующими нормативными и	действующими нормативными	нормативными и правовыми	действующими нормативными и	
	правовыми документами в сфе-	и правовыми документами в	документами в сфере безопас-	правовыми документами в сфе-	
	ре безопасности пищевого сы-	сфере безопасности пищевого	ности пищевого сырья и гото-	ре безопасности пищевого сы-	
	рья и готовой продукции, под-	сырья и готовой продукции,	вой продукции, поднадзорных	рья и готовой продукции, под-	

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине						
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень		Достаточный уровень		Средний уровень	Высоки	й уровень
	надзорных	ветеринарно-	поднадзорных	ветеринарно-	ветеринарно-санитарной службе	надзорных	ветеринарно-
	санитарной служ	бе	санитарной служ	бе		санитарной слу	ужбе

ИД-3 ПК-3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине				
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень	
	Обучающийся не знает норма-	Обучающийся слабо знает нор-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-	
	тивных ветеринарно-санитар-	мативные ветеринарно-санитар-	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-	
	ных правил и требований, ис-	ные правила и требования, ис-	пробелами знает нормативные	ет нормативные ветеринарно-	
Б1.В.08, ПК-3 – 3.3	пользуемых при решении про-	пользуемые при решении про-	ветеринарно-санитарные прави-	санитарные правила и требова-	
D1.D.00, 11K 3 3.3	фессиональных задач в области	фессиональных задач в области	ла и требования, используемые	ния, используемые при решении	
	ветеринарно-санитарной экс-	ветеринарно-санитарной экс-	при решении профессиональ-	профессиональных задач в об-	
	пертизы	пертизы	ных задач в области ветеринар-	ласти ветеринарно-санитарной	
			но-санитарной экспертизы	экспертизы	
	Обучающийся не умеет осу-	Обучающийся слабо умеет со-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет осуществ-	
	ществлять контроль за соблю-	ставлять осуществлять контроль	ными затруднениями может	лять контроль за соблюдением	
	дением нормативных ветери-	за соблюдением нормативных	осуществлять контроль за со-	нормативных ветеринарно-сани-	
	нарно-санитарных правил и	ветеринарно-санитарных правил	блюдением нормативных вете-	тарных правил и требований	
Б1.В.08, ПК-3 – У.3	требований при решении про-	и требований при решении про-	ринарно-сани-тарных правил и	при решении профессиональных	
	фессиональных задач в области	фессиональных задач в области	требований при решении про-	задач в области ветеринарно-	
	ветеринарно-санитарной экс-	ветеринарно-санитарной экс-	фессиональных задач в области	санитарной экспертизы	
	пертизы	пертизы	ветеринарно-санитарной экс-		
			пертизы		
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет	
	ками проведения контроля за	навыками проведения контроля	ми проведения контроля за со-	навыками проведения контроля	
	соблюдением ветеринарно-	за соблюдением ветеринарно-	блюдением ветеринарно-	за соблюдением ветеринарно-	
Б1.В.08, ПК-3 – Н.3	санитарных правил и требова-	санитарных правил и требова-	санитарных правил и требова-	сани-тарных правил и требова-	
	ний при решении профессио-	ний при решении профессио-	ний при решении профессио-	ний при решении профессио-	
	нальных задач в области вете-	нальных задач в области вете-	нальных задач в области вете-	нальных задач в области вете-	
	ринарно-санитарной экспертизы	ринарно-санитарной экспертизы	ринарно-санитарной экспертизы	ринарно-санитарной экспертизы	

## 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

- 3.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 120 с. Режимы доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00957.pdf
- 3.2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная. Часть 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных, яичных, растительных продуктов и меда [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 110 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;
- 3.3 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 100 с. Режимы доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00956.pdf
- 3.4 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 82 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;
- 3.5 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 88 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;

# 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

### 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

#### 4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Вопросы для устного опроса сообщаются обучающимся заранее, они приведены в методических разработках:

- 4.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 100 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;
- 4.2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 88 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/02817.pdf">https://edu.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/02817.pdf</a>

#### Вопросы для устного опроса на лабораторном занятии

Для обучающихся очной формы обучения

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
1.	<ol> <li>Тема 1. Определение видовой принадлежности мяса</li> <li>В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?</li> <li>Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?</li> <li>Какие показатели определяются при органолептической исследовании мяса?</li> <li>Как проводится проба варкой?</li> <li>Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?</li> <li>Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?</li> <li>Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон?</li> <li>От чего зависит коэффициент рефракции жира?</li> <li>В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?</li> <li>В чем сущность реакции преципитации?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследованых исследований с использованием современных

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
		технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2
		Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач  ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
2.	Тема 2. Исследование мяса на свежесть	ИД-1 УК-2
	<ol> <li>В каких случаях определяется степень свежести мяса?</li> <li>Какие степени свежести мяса Вы знаете?</li> <li>Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?</li> <li>Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.</li> <li>Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</li> <li>Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?</li> <li>Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?</li> <li>Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)?</li> <li>Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?</li> <li>Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?</li> </ol>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
3.	Тема 3. ВСЭ мяса птицы	ваний при решении профессиональных задач  ИД-1 УК-2
	<ol> <li>Опишите правила отбора проб птицы для исследований.</li> <li>Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы?</li> <li>Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</li> <li>Какие лабораторные методы определения степени</li> </ol>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
	свежести мяса птицы Вы знаете? 5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести? 6. Что характеризует кислотное число жира? 7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	<ul> <li>8. Чем измеряется перекисное число жира?</li> <li>9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?</li> <li>10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?</li> </ul>	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
4.	<b>Тема 4. ВСЭ мяса кроликов</b>	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  ИД-1 УК-2
	<ol> <li>Опишите правила отбора проб мяса кроликов для исследований.</li> <li>Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса кроликов?</li> <li>Как поступают с мясом кроликов, если по результатам органолептического исследования оно признано свежим, сомнительной свежести, несвежим?</li> <li>Какие биохимические показатели мяса кроликов определяются при оценке степени его свежести?</li> <li>Сколько ЛЖК содержится в мясе кроликов различной степени свежести?</li> <li>Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса кроликов различной степени свежести?</li> </ol>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
5.	<ul> <li>Тема 5. ВСЭ пищевых животных жиров</li> <li>1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?</li> <li>2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару?</li> <li>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров?</li> </ul>	ваний при решении профессиональных задач  ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-1 ПК1
	<ul><li>4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров?</li><li>5. Опишите методику проведения реакции жира с</li></ul>	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

<u>№</u>	Код и наименование индикатора достижения ком-
$\frac{1}{\Pi/\Pi}$ Тема занятия, контрольные вопросы, задания	петенции
нейтральным красным.  6. Опишите органолептические и химические показат жира сомнительной свежести.  7. Как поступают с пищевыми животными жирами сом тельной свежести и несвежими?	зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-
	нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные техно-
	логии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач  ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
<ol> <li>Тема 6. ВСЭ мяса больных животных         <ol> <li>Перечислите случаи, при которых убой животных мясо запрещен.</li> <li>По каким визуальным признакам можно определетелень обескровливания мяса?</li> <li>Какие лабораторные методы определения степ обескровливания мяса Вы знаете?</li> <li>Какие биохимические показатели определяют биохимическом исследовании мяса вынужде убитых животных?</li> <li>Какова величина рН мышечной ткани больны убитых в агональном состоянии животных?</li> <li>Что характеризует коэффициент «кислотном окисляе-мость» мяса? Каково его значение для са здорового, больного, убитого в агональном стоянии животного?</li> </ol> </li> <li>Какие показатели определяются при бактериоскоческом исследовании мяса?</li> <li>Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса боль го животного.</li> <li>Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?</li> <li>Назовите режимы, при которых проводится пварка мяса.</li> </ol>	ид-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.  ид-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ид-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
7.	<ol> <li>Тема 7. Исследование мяса на трихинеллез         <ol> <li>Какие виды животных болеют трихинеллезом?</li> <li>Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез?</li> <li>Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете?</li> <li>Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани?</li> <li>В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез?</li> <li>Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл?</li> <li>Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны?</li> </ol> </li> <li>Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе.</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
8.	<ul> <li>Тема 8. Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций</li> <li>1. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования?</li> <li>2. С какой целью проводят посев на дифференциальнодиагностическую среду Эндо?</li> <li>3. Как провести серологическую типизацию сальмонелл?</li> <li>4. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл?</li> <li>5. Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов?</li> <li>6. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо?</li> <li>7. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы?</li> <li>8. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах?</li> </ul>	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач  ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничто-

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
		жение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
9.	<ol> <li>Тема 9. ВСЭ мясных баночных консервов</li> <li>Опишите правила отбора проб мясных баночных консервов.</li> <li>Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов?</li> <li>Каковы требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов?</li> <li>Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов?</li> <li>Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов.</li> <li>Что характеризует показатель кислотности мясных консервов?</li> <li>В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ol> <li>Тема 10. ВСЭ копченых изделий из мяса</li> <li>Какие органолептические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных?</li> <li>Опишите органолептические показатели изделия из мяса сомнительной свежести.</li> <li>Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса сомнительной свежести.</li> <li>Какие физико-химические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных?</li> <li>Опишите методику определения массовой доли жира в изделиях из мяса.</li> <li>Для каких изделий из мяса регламентирован показатель массовой доли влаги?</li> <li>В каких случаях изделия из мяса не допускаются в свободную реализацию, а подлежат промышленной переработке?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ul><li>Тема 11. ВСЭ колбасных изделий</li><li>1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий.</li><li>2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас?</li></ul>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	3. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть?	ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1
	<ul> <li>4. Какова величина рН фарша колбасных изделий различной степени свжести?</li> <li>5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий?</li> </ul>	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1
	6. Как поступают с колбасой сомнительной свежести? 7. Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги?	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2
		Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
		Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 12. ВСЭ мясных полуфабрикатов	ИД-1 УК-2
	1. Опишите правила отбора проб мясных рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся
	2. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспер-	ресурсов и ограничений
	тизы мясных рубленых полуфабрикатов. 3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных рубленых полуфабрикатов?	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
	4. Какие показатели определяют при технохимиче-	ИД-4 ПК-1
	<ul> <li>ских испытаниях мясных полуфабрикатов?</li> <li>5. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных рубленых полуфабрикатов в зависи Опишите правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>6. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспер-</li> </ul>	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2
	тизы мясных полуфабрикатов в тесте. 7. Какие показатели определяют при органолептиче-	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	ском исследовании мясных полуфабрикатов в те- сте?	ИД-4. ПК-2
	8. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях мясных полуфабрикатов в тесте?	Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных
	<ol> <li>Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте в зависимости от результатов их экспертизы.</li> </ol>	технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
	результатов их экспертизы.	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 13. Определение товарных и санитарных по-	ИД-1 УК-2
	казателей молока	Определяет круг задач в рамках поставленной цели
	1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозарол?	и выбирать оптимальные способы их решения, ис-
	тии молока на молокозавод? 2. Что такое молоко-сырье?	ходя из действующих правовых норм, имеющихся
	3. Какие показатели определяются при органолептиче- ском исследовании молока?	ресурсов и ограничений  ИД-1 ПК1
	4. В чем суть сернокислотного метода определения	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-
	массовой доли жира в молоке?	дения
	5. Каков порядок внесения поправки в показатель	ИД-4 ПК-1

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °C?  6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?  8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
	<ul> <li>Тема 14. ВСЭ кисломолочных продуктюв (кисломолочные напитки, сметана, творог)</li> <li>1. В каких случаях кисломолочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</li> <li>2. Опишите правила отбора проб кисломолочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных продуктов?</li> <li>4. Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и творога.</li> <li>5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях кисломолочных продуктов?</li> <li>6. Как определяется массовая доля влаги в твороге?</li> <li>7. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?</li> </ul>	ваний при решении профессиональных задач  ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач  ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ol> <li>Тема 15. ВСЭ сыров</li> <li>В каких случаях сыры не допускаются к реализации?</li> <li>Опишите правила отбора проб сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе сыров?</li> <li>Опишите органолептические показатели доброкачественного сыра.</li> <li>Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях сыров и брынзы?</li> <li>Как определяется массовая доля влаги в сыре?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продук-

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		ции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследованых исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<b>Тема 16. ВСЭ молочных консервов</b> 1. Какие органолептические показатели определяют-	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели
	ся при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов?	и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся
	2. Каким образом восстанавливаются сухие молочные консервы?	ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1
	3. Как определяется титруемая кислотность молочных консервах?	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-
	4. Как определить массовую долю влаги в сухих и сгущенных молочных консервах?	дения ИД-4 ПК-1
	<ul><li>5. Как определить группу чистоты молочных консервов?</li><li>6. Что такое индекс растворимости сухих молочных консервов? Как он определяется?</li></ul>	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
	7. На какой органолептический показатель молочных консервов влияет размер кристаллов молочного сахара? Как определить размер кристаллов лактозы в молочных консервах?	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	8. Перечислите варианты ветеринарно-санитарной оценки молочных консервов в зависимости от ре-	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследова-
	зультатов их экспертизы.	ний, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		ид-3 пк-3
		Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<b>Тема 17. ВСЭ сливочного масла</b> 1. В каких случаях масло не допускают к реализации?	ИД-1 УК-2
	<ol> <li>В каких случаях масло не допускают к реализации?</li> <li>Опишите правила отбора проб масла для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ol>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся
	3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масло?	ресурсов и ограничений
	4. Опишите органолептические показатели доброкаче-	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу
	ственного масла. 5. Какие показатели определяют при лабораторных	продуктов животного и растительного происхождения
	исследованиях масла? 6. Как определяется массовая доля влаги в масле?	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и
	-	зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-
		зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2
		Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при реше-
		нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследова-
		ний, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
11/11		технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
		Осуществляет контроль за соблюдением ветери-
		нарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
	Tour 10 Our day and a firm a firm and a firm a firm and a firm and a firm and a firm and a firm a firm a firm and a firm a f	ваний при решении профессиональных задач
	Тема 18. Определение доброкачественности (степе- ни свежести) рыбы	ИД-1 УК-2
	1.Каковы причины быстрой порчи рыбы при хране-	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-
	нии?	ходя из действующих правовых норм, имеющихся
	<ol> <li>Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.</li> </ol>	ресурсов и ограничений
	3.По каким показателям оценивается степень свежести	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу
	рыбы?	продуктов животного и растительного происхож-
	4.Опишите органолептические показатели рыбы со-	дения
	мнительной свежести. 5.Какие методы используют при лабораторных иссле-	ИД-4 ПК-1
	дованиях рыбы на свежесть?	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-
	6.Как поступают с рыбой сомнительной свежести?	зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2
		Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
		Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<b>Тема 19. Исследование рыбы на описторхоз</b> 1 Опишите цикл развития описторхисов.	ИД-1 УК-2
	2. Какие вида животных болеют описторхозрм?	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-
	3. Кто является дефинитивным и промежуточным хозяевами описторхисов?	ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	4. Рыба каких видов поражается метацеркариями опи-	ИД-1 ПК1
	сторхисов? 5. Опишите методику исследования рыбы на описторхоз.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-
	6. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки рыбы, пораженной описторхисами.	дения
	7. Опишите методы обеззараживания рыбы, больной описторхозом.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении ре-
		зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продук-
		ции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
		ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследова-
		ний, применяет на практике методики лаборатор-
		ных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2
		ид-э. пк-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничто-
		жение продукции и сырья животного происхожде-
		ния при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
		ид-э шк-э

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком-
11/11		петенции Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ul> <li>Тема 20. ВСЭ пищевых яиц</li> <li>1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</li> <li>2.Чем отличается диетическое яйцо от столового?</li> <li>3.От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</li> <li>4.Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</li> <li>5.Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</li> <li>6.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?</li> <li>7.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</li> <li>8.Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</li> </ul>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ol> <li>Тема 21. ВСЭ яичных продуктов</li> <li>Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов?</li> <li>Как определяется вкус сухих яичных продуктов?</li> <li>Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов?</li> <li>Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах</li> <li>Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность.</li> <li>Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим показателям?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ul><li>Тема 22. ВСЭ меда</li><li>1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно- санитарной экспертизы в лаборатории рынка?</li></ul>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	<ol> <li>Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?</li> <li>Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда.</li> <li>Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда?</li> <li>В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?</li> <li>В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения?</li> <li>Какие вида фальсификаций меда Вы знаете?</li> <li>Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим или физико-химическим показателям?</li> </ol>	ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ol> <li>Тема 23. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления</li> <li>Какие растительные продукты разрешено реализовывать на рынках?</li> <li>Как определяют внешний вид и цвет муки?</li> <li>Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке?</li> <li>Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?</li> <li>Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей?</li> <li>Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел?</li> <li>Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла</li> <li>Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<ol> <li>Тема 24. ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка</li> <li>Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</li> <li>Какие специальные приборы и оборудование име-</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	ются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?  3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на про-	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
	ны оыть представлены в лаооратории ВСЭ на продовольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области

No		Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком-
п/п		теми зипятия, контрольные вопросы, зидиния	петенции
	5.	Какие разрешительные документы выдаются вла-	ветеринарно-санитарной экспертизы
		дельцам пищевых продуктов для реализации этих	ИД-2. ПК-2
		продуктов на рынке? Срок их действия?	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продук-
	6.	Где хранятся продукты, не реализованные на рын-	ции и сырья животного происхождения при реше-
		ке в течение дня их доставки на рынок?	нии профессиональных задач
	7.	Каким ветеринарным клеймом клеймятся продук-	ИД-4. ПК-2
		ты убоя животных, разрешенные к продаже на	Проводит отбор проб и лабораторных исследова-
		рынке?	ний, применяет на практике методики лаборатор-
			ных исследований с использованием современных
			технологий при решении профессиональных задач
			ИД-2 ПК-3
			Составляет производственную документацию и
			установленную отчетность в соответствии с зако-
			нодательством Российской Федерации, действую-
			щими нормативными правовыми и нормативными
			техническими документами в сфере безопасности
			пищевой продукции
			ИД-3 ПК-3
			Осуществляет контроль за соблюдением ветери-
			нарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
			ваний при решении профессиональных задач

### Для обучающихся заочной формы обучения

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
2.	<ol> <li>Тема 1. Исследование мяса на свежесть</li> <li>В каких случаях определяется степень свежести мяса?</li> <li>Какие степени свежести мяса Вы знаете?</li> <li>Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?</li> <li>Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.</li> <li>Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</li> <li>Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?</li> <li>Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?</li> <li>Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)?</li> <li>Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?</li> <li>Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-1 УК-2
	1. Перечислите случаи, при которых убой животных на	Определяет круг задач в рамках поставленной цели

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
11/11	2. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?  3. Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?  4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?  5. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?  6. Что характеризует коэффициент «кислотностьокисляе-мость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?  7. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса?  8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного.  9. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?  10. Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.	и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.  ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач  ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач  ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач  ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
3.	<ol> <li>Тема 3. Исследование мяса на трихинеллез</li> <li>Какие виды животных болеют трихинеллезом?</li> <li>Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез?</li> <li>Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете?</li> <li>Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани?</li> <li>В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез?</li> <li>Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл?</li> <li>Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны?</li> <li>Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе.</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-5. ПК-2

или  Тема занятия, контрольные вопросы, задания  Проводит обетзараживания, утипизацию и уженеи продуктии и сырья энвогного процес или при распетации профессиональных задач и дид. 3 ПК. 3  Осуществияст контроль за соблюдением в париах правил и ветеринарио-санитарных задач праних правил и метом пределяются при органолентическом исстемования молока?  З. Какие показатели определяются при органолентическом исстемования молока?  В чем суть сернокислогного метода определения бактериальной обесмененности молока?  В какое порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную и действующих правовых норы, имею ресурског и органичений и разработок в метериарно-санитарной экспертизы ИД. 2 ПК. 1  Проводит встеринарно-санитарной оксерены и разработок дения и предестовальных задач и праводующих правовых норы, имею ресурска и организацию правоных пора, имею ресурска и организацию от раситистьного и правичений и разработок в метериарно-санитарной экспертизы ИД. 2 ПК. 2  Проводит встеринарно-санитарный сомотр при и каким признакам классифицируются пищевые курнимая инд. 1. По каким признакам классифицируются пищевые курнимае яйна?  2. Чем отбирают проба пищевых курнимах инд. 4 Как отбирают в организацию обесменения в должны быть отпесены к техническому браж. 5. Пережисите пороки, пицевых курнимах инд. 3. Пережисите порок и предестовальных задач и ДД. 1 КК. 2  Осуществляет контроль за соблюдением в набирать отпумальные с пособы их решени и профессоновальных задач и ДД. 1 КК. 2  Проводит встеринарно-санитарных экспираму и проводит встеринарно-санитарную экспитарной обесновальных задач и дД. 1 КК. 2  Осуществляет контроль за соблюдением в набирах пода и дабетвующих правовых норы, имею ресурско и отраничений и разработок в обесправной обесновальных задач и ДД. 1 КК. 2  Осуществляет контроль за соблюдением в набирах пода и дабетвующих правомых прама и встеринарно-санитарную за соблюдением в набирах претении профессональных и дД. 3 КК. 3 км и в прастительного прои схождения при ини профессоновальных з	No		Код и наименование индикатора достижения ком-
<ul> <li>4. Тема 4. Определение товарных и санитарных локазатель пользование товарных и санитарных локазатель положа на молоказатель пользования молока?  2. Что такое молоко-сырье?  3. Какие покументы необходимо иметь при едаче парти молока на молока?  4. В чем суть серноклютного метода определения дастини молока?  5. Каков порядок энесения поправки в показатель потгиссти молока, выебшено температуру, отличную от 20 °C?  6. В чем суть меродискования молока?  7. В чем суть меродискования молока?  8. Каков порядок энесения поправки в показатель потгиссти молока, выебшено температуру, отличную от 20 °C?  6. В чем суть меродист отмпературу, отличную передок энесения подражения бакты риальной обсемененногти молока?  7. В чем суть редуктавного метода определения бакты риальной обсемененноги молока?  8. Каков пиды фальжения прушы чистоты молока?  7. В чем суть метода определения бакты риальной обсемененноги молока?  8. Каков пиды фальжения прушы чистоты молока?  8. Каков пиды фальжения предесиональных задач предуктов жаветного происхождения при ши сырьа жаветного происхождения при ши порожесководильных и диды променения практике методики дабо ных местельного происхождения при ши порожесков предесиональных задач при маке подаваться предуставление ображения при шения профессиональных задач при методовольственных рывнах?  5. Тема 5. ВСЭ пищевых хурных янца на продовольственных рывнах?  5. Тема 5. ВСЭ пищевых курных янца на продовольственных рывнах?  5. Тема 6. В сем ображения при методовольственных ранках поставленном на продовольственных ранках поставления при чем профессиональных задач продовольственных ранках поставления профессиональных задач продования профессиональных задач продожного опыта, участвует во введения продожного опыта, участвует во введения продожного опыта, участвует во пределяют при шения профессиональных задач при ин профессиональных задач при на профес</li></ul>		Тема занятия, контрольные вопросы, задания	=
4. Тема 4. Определение товарных и сапитарных локазательей молока  1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партим молока намолокозавод?  2. Что такое молоко-сырье?  3. Какие показателы операсывется при органодентическом исследовании молока?  4. В чем суть серинарию сапитария определения массовой доли жира в молокос?  5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?  6. В чем суть метода определения бактериальної обесмененности молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальної обесмененности молока?  8. Какие виды фальсфикаций молока Вы знаетс?  Способы их распознавания.  5. Тема 5. ВСЭ пишевых яни  1. По каким признакам классифицируются пищевые куриных яни?  4. Как отбірают пробы пищевых куриных янц на продокольственных рыкиках?  5. Перечислите пороки, при нашичии которых западоложны бить отнесены к техническому бражу.  6. Какое віню отпосится к пищевому неполноценному?  2. Какие показатели определяют при овоскопировании яни?  8. Как изменяется удельный все янц при хранении? Почему?  4. Как изменяется удельный все янц при хранении? Почему?  5. Породит ветеринарно-санитарный сомотр и распутатор пробежного профессиональных задач и распутатор пробежного профессиональных задач и продуктов завосного профессиональных задач и профессиональных задач и профессиональных задач и продуктов завосного профессиональных задач и продуктов завосного профессиональных задач и продуктов жавотного и распутавного профессиональных задач и продуктов жавотного прожежжения при ини профессиональных задач и профессиональных задач и продуктов жавотного профессиональных задач и профессиональных з			
1. Какие подметния необходимо иметь при сдаче партин молока на молокозавод?  2. Что такое молоко-сърье?  3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?  4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоко?  5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения массовой доли жира в молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсечиенности молока?  8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете?  6. Способы их распознавания.  5. Тема 5. ВСЭ пишевых хиц  1. По какии признакам классифицируются пишевые куриные кіпа?  2. Чем отличается дистическое яйцо от столового?  3. От чего зависит категория пищевых куриных жиц?  4. Как отбирают пробы пищевых куриных жиц?  4. Как отбирают пробы пишевых куриных жиц?  5. Перечнелите пороки, при наличии которых двида должны быть отнесены к техническому браку.  6. Какое яйцо относится к пищевому веполноценному?  5. Тема 5. ВСЭ пишевых куриных жиц?  8. Как изменяется удельный нес яиц при хранении? Почему?  6. Какое ойно относится к инщевому веполноценному?  7. Какие показатели определяют при овосконировании яиц?  8. Как изменяется удельный нес яиц при хранении? Почему?  6. Стема 6. ВСЭ мееа  6. Тема 6. ВСЭ мееа			Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
2. Что такое молоко-сырье?  3. Какие показатели определенител при органолептическом исследовании молока?  4. В чем суть сернокислогного метода определения массовой доли жира в молоке?  5. Каков порядов виссения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °C?  6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока Вы зивете?  8. Какие виды фагьсификаций молока Вы зивете?  Способы их распознавания.  5. Тема 5. ВСЭ пищевых лиц  1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйще?  2. Чем отличается дистическое яйцо от столового?  3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?  4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц?  4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц?  5. Перечисите пороми, при надичии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.  6. Какое яйцо относител к пищевому инсполноценному?  5. Го ветерннарно-санитарная оценка?  7. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  8. Каки виженяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  6. Го ветерннарно-санитарная оценка?  7. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  8. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  8. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  9. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  1. Какие показатели определяют при овоскопировании лиц?  2. Чем отличается удельный вес янц при хранении? Почему?  3. Пореженот отланарыю учетовного происхождения при ни съдъя животного и распительного происхождения при и съдъя животного и распительного происхождения при и съдъя животного происхождения при ниц и съдъя животного и распительного происхождения при и съдъя животного и распительного происхождения при и съдъя животного и распительного при и с	4.	зателей молока	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-
4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?  5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °C?  6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?  7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?  8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.  1. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр при и сырья животного происхождения при нип профессиональных задач и Д.1-4, IIК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач и Д.1-1 КК.2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач и Д.1-1 КК.2 Осуществляет контроль за соблюдением в нарнах правил и ветеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач и Д.1-1 КК.2 Осуществляет контроль за соблюдением в нарнах правил и ветеринарно-санитарных и и для для и выбирать оптимальные способы их решень ходя из дейстиропих правомя корм, имею ресурсов и ограничений и Д.1-1 ПК Проводит ветеринарно-санитарных и для продуктов животного и растительного прои для за доблюдением в нарнах правил и ветеринарно-санитарных и и для и д.1-1 КК.1 Проводит ветеринарно-санитарных окспарований и разражаються продуктов животного и растительного прои для и за соблюдением в нарубсжкого опыта, участвует во внедрен за для для для для для для для действительного прои для и д.1-1 КК.1 Проводит ветеринарно-санитарных окспарований и разражаються продукта в испельзований и разражност в обетеринарно-санитарных окспарований и разражного прои для		<ul><li>2. Что такое молоко-сырье?</li><li>3. Какие показатели определяются при органолептиче-</li></ul>	ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1
6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?      7. В чем суть редуктазного метода определения бактериарильной обсемененности молока?      8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.      7. В чем суть редуктазного метода определения бактеринарно-санитарный осмогр при дил и сырья животного происхождения при пин профессиональных задач и. Ц. 4. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмогр при и сырья животного происхождения при пин профессиональных задач и. Ц. 4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач и. Ц. 1. По каким признакам классифицируются пицевые куриные яйца?      8. Чем отличается диетическое яйцо от столового?      9. Чем отличается диетическое яйцо от столового?      9. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отпесены к техническому браку. Скакее оказатели определяют при овоскопировании яиц?      8. Как изменяется удельный вее яиц при хранении? Почему?      7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?      8. Как изменяется удельный вее яиц при хранении? Почему?      7. Проводит ветеринарно-санитарную эксперация должны быть отпесены к техническому браку. Скакее оказатели определяют при овоскопировании яиц?      8. Как изменяется удельный вее яиц при хранении? Почему?      7. Проводит ветеринарно-санитарную эксперация и д. 4 ПК-1 ПК проводит ветеринарно-санитарную эксперация и д. 4 ПК-1 ПК проводит ветеринарно-санитарной экспертизы и. Д. 4 ПК-2 Проводит отбор проб и дабораторных исследований и разработок в об ветериарно-санитарных задач и. Д. 4 ПК-2 Проводит отбор проб и дабораторных исследований и профессиональных задач и. Д. 3 ПК-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных задач и. Д. 3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных задач и. Д. 3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и петеринарно-санитарных исследований с использованием соврем технол		массовой доли жира в молоке? 5. Каков порядок внесения поправки в показатель	продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1
<ul> <li>7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?</li> <li>8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.</li> <li>Голособы их распознавания.</li> <li>Проводит ветеринарно-споизовления при нии профессиональных задач ин профессиональных задач ин профессиональных задач и предествляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных с размен бых испълзеванием голосото?</li> <li>3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц? 4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц? 6. Какое айцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарнам предерием потремя ин прому при наличии которых яйца должны быть отнесеных техническому браку. 6. Какое айцо относится к пищевому неполноценному? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</li> <li>8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</li> <li>9. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</li> <li>10 Обобщает научную информацию отечествен заумежного опыта, участвует во внедрен заультатов исследований и разработок в об ветеринарно-санитарных оструктивления и др. 1 ПК-2</li> <li>11 Проводит ветеринарно-санитарную экспертиза и др. 2. ПК-2</li> <li>12 Проводит отбот прой от стедований и разработок в об ветеринарно-санитарный осмотр прии и съръв животного происхождения при нии профессиональных задач ид. 4. ПК-2</li> <li>13 Проводит отбот проб и дабораторных исслений, применяет на практике методики дабо ных исследований и профессиональных задач ид. 4. ПК-2</li> <li>14 Проводит отбот проб и дабораторных исслений, применяет на практике методики дабо ных исследований и профессиональных задач ид. 4. ПК-2</li> <li>15 Проводит отбот проб и дабораторных исслений, применяет на практике методики дабо ных исследований и профессиональных задач ид. 4. ПК-2</li> <li>16 Проводит отбот проб и дабораторных замений при решении профессиональных задач ид. 4. ПК-2</li> <li>16 Проводит отбот проб и дабораторных исслений, применяет</li></ul>		ную от 20 °C? 6. В чем суть метода определения группы чистоты мо-	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении ре- зультатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ИД.4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных иД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблодением в нарных правил и ветеринарно-санитарных задач иД-1 УК-2 Определяет круг задача в рамках поставленной и выбирать оптимальные способы их решени должны быть отнесены к техническому браку.  6. Какое яйцо относится к пищевых куриных яиц? А. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц? В. Как изменяется у пределяют при овоскопировании яиц?  8. Как изменяется у пределяют при овоскопировании яиц?  8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  1. Проводит отбор проб и лабораторных исследований и сырья животного и растительного програмять от при овоскопировании яиц?  8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  1. Проводит отбор проб и лабораторных исследований и разработок в обестринарно-санитарных обестринарно-санитарных обестринарно-санитарных обестринарно-санитарных обестринарно-санитарных исследований и разработок в обестринарно-санитарных исследований и при решении профессиональных задач и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и сырья животного происхождения в нарных правил и встеринарно-санитарных обестринарно-санитарных задач и сырья животного происхождения в нарных правил и встеринарно-санитарных нарных правил и встеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач и сырья животного происхождения в нарных правил и встеринарно-санитарных нарных правил и встеринарно-санитарных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья и пработку правительного происхождения правительного происхождени		риальной обсемененности молока? 8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете?	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при реше-
технологий при решении профессиональных з иД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач ИД-1 УК-2 Пло каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца? 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 4. Как отбирают пробы пишевых куриных яиц на продовольственных рынках? 5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? 7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  В как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  Проводит ветеринарно-санитарныю отечествен заультатов исследований и разработок в обветеринарно-санитарный осмотр при и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач иД.4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ПК-3 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ПК-3 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ПК-3 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ГК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исслений, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных задач иД.4. ГК-2		Спосооы их распознавания.	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лаборатор-
тема 5. ВСЭ пищевых яиц     1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?     2.Чем отличается диетическое яйцо от столового?     3.От чего зависит категория пищевых куриных яиц?     4.Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?     5.Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.     6.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?     7.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?     8.Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?     Проводит ветеринарно-санитарный осмотр при и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2. Проводит отбор проб и лабораторных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных иД-3 ПК-3. Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных задач ИД-1 УК-2.			технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца? 2.Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3.От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 4.Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках? 5.Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 6.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка? 7.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 8.Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  8.Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  10. Проводит ветеринарно-санитарную экспетродуктов животного и растительного проидения  11. Обобщает научную информацию отечествены зарубежного опыта, участвует во внедрены зарубежного опыта, участвует в зарубежного опыта, участвует в зарубежного опыта, участвует в зарубежного опыта, участвует в зарубежного опыта, участвует	5	Toya 5 PC2 www.com guy	нарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
5.Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.  6.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?  7.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?  8.Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  Вид-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечествени зарубежного опыта, участвует во внедрени зультатов исследований и разработок в об ветеринарно-санитарный осмотр при ции и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного и растительного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного и растительного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного и растительного происхождения и и сырья животного и растительного происхождения и и и сырья животного происхождения и и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и ветеринарно-санитарных задач и и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач и и сырья животного происхождения прои и сырья животного происхождения прои и сырья животного и растительного происхождения прои и сырья животного происхождения прои и сырья животного происхождения прои и сырья животного происхождения происх	Э.	<ul><li>1.По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</li><li>2.Чем отличается диетическое яйцо от столового?</li><li>3.От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</li></ul>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка? 7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?  10		довольственных рынках? 5.Перечислите пороки, при наличии которых яйца	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-
Проводит ветеринарно-санитарный осмотр п ции и сырья животного происхождения при нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исслий, применяет на практике методики лаборных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных иДД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач  6. Тема 6. ВСЭ меда		<ul><li>6.Какое яйцо относится к пищевому неполноценному?</li><li>Его ветеринарно-санитарная оценка?</li><li>7.Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</li></ul>	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ний, применяет на практике методики лабо ных исследований с использованием соврем технологий при решении профессиональных иД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач  6. Тема 6. ВСЭ меда  ИД-1 УК-2		чему?	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Осуществляет контроль за соблюдением в нарных правил и ветеринарно-санитарных ваний при решении профессиональных задач  6. Тема 6. ВСЭ меда  ИД-1 УК-2			Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3
· · ·			Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно- Определяет круг задач в рамках поставленной	6.	<i>Тема 6. ВСЭ меда</i> 1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно-	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели

<b>№</b> п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	санитарной экспертизы в лаборатории рынка?  2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?  3. Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда.  4. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда?  5. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?  6. В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения?  7. Какие вида фальсификаций меда Вы знаете?  8. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим или физико-химическим показателям?	и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания	
	- обучающийся полно усвоил учебный материал;	
	- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;	
	- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явле-	
Оценка 5	ний и процессов;	
(отлично)	- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последова-	
(013111 1110)	тельности;	
	<ul> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> </ul>	
	- демонстрирует сформированность и устоичивость знании, умении и навыков, - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.	
	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из	
	недостатков:	
Оценка 4	- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание	
(хорошо)	ответа;	
	- в изложении материала допущены незначительные неточности.	
	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понима-	
Оценка 3	ние вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;	
(удовлетвори-	- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;	
тельно)	- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не мо-	
	жет применить теорию в новой ситуации.	
	- не раскрыто основное содержание учебного материала;	
	- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного мате-	
Оценка 2	риала;	
(неудовлетвори-	- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании	
тельно)	явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих во-	
	просов;	
	- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.	

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

Nº	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», не допускают к убою на мясо свиней:  1) больных рожей;	
	2) в течение 45 дней после скармливания рыбы; 3) не привитых против чумы;	
	4) моложе 14-дневного возраста	
2.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», на предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:  1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток;	
	4) 5 суток	
3.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», мясо с признаками плесневения:	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в
	<ol> <li>очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;</li> <li>очищают от плесени и направляют на промпереработку;</li> <li>очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</li> </ol>	рамках поставленной цели и выбирать опти-мальные способы их
	4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью	решения, исходя из дей-
4.	Согласно требованиям «Инструкции по товароведческой маркировке мяса», товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем	ствующих правовых норм, имеющихся ре- сурсов и ограничений
	<ol> <li>ветеринарного клейма треугольной формы;</li> <li>ветеринарного клейма прямоугольной формы;</li> <li>ветеринарного клейма овальной формы;</li> <li>штампа видовой принадлежности</li> </ol>	especial in orpamic remain
5.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринар-	
	но-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», мясо сомнительной свежести подлежит  1) свободной реализации;	
	2) промпереработке; 3) утилизации;	
	4) дополнительному лабораторному исследованию	
6.	После консервирования проб молока в нем нельзя определять: 1) плотность;	
	2) кислотность; 3) массовую долю жира;	
	4) массовую долю белка	
7.	Согласно «Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках», при температуре молока 24 °C к по-казателю плотности необходимо внести поправку: $1) - 0.4 \text{ кг/м}^3$ ; $2) + 0.4 \text{ кг/м}^3$ ; $3) - 2.4 \text{ кг/м}^3$ ;	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из дей-
	$(4) + 2,4 \text{ K}\Gamma/\text{M}^3$	ствующих правовых
8.	Согласно требованиям «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы», подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:	норм, имеющихся ресурсов и ограничений

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	1) красюк; 2) насечка; 3) выливка; 4) малое пятно	
9.	Согласно требованиям «Ветеринарного законодательства», на партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:  1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;  2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;  3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;	
10.	<ul> <li>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная</li> <li>В соответствии с требованиями «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса», на мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:</li> <li>1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;</li> <li>2) ветеринарное клеймо круглой формы;</li> <li>3) ветеринарное клеймо овальной формы;</li> <li>4) ветеринарное клеймо квадратной формы</li> </ul>	
11.	При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:  1) активность пероксидазы;  2) кислотное число;  3) содержание летучих жирных кислот;  4) активность кислой фосфатазы	
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют:  1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину рН;  2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы,  3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность;  4) отприментать продуктов белкового распада, продуктов белкового распада, титруемую кислотность;	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу
13.	<ul> <li>4) активность кислой фосфатазы, величину рН, количество ЛЖК</li> <li>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</li> <li>1) при его плохом обескровливании;</li> <li>2) при установлении видовой принадлежности;</li> <li>3) при длительном хранении в холодильнике;</li> <li>4) перед утилизацией</li> </ul>	продуктов животного и растительного происхождения
14.	Основными способами ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного сырья являются:  1) визуальный осмотр, органолептическое исследование;  2) биохимические исследования;  3) микробиологические исследования;  4) визуальный осмотр, микробиологические исследования	
15.	Радиологический контроль пищевых продуктов; измерение активности стронция-90 и цезия-137 в пробах продуктов; расчет результатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности;  2) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет результатов измерений; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности;  3) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов; измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет результатов измерений и погрешности исследований; дезактивацию продуктов; измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет результатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животного и растительного проис- хождения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
16.	При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитыва-	
10.	ют:	
	1) массовую долю жира;	
	2) массовую долю белка;	
	3) массовую долю золы;	
	4) массовую долю СОМО	
17.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:	
	1) массовые доли влаги, жира, белка;	
	2) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;	
	4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность	
18.	Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой: 1) 50 г;	
	2) 100 r;	
	3) 250r;	
	4) 500r	
4 -	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение	
19.	1) титруемой кислотности;	
	2) массовой доли сухих веществ;	
	3) массовой доли растительного белка;	
	4) наличия посторонних примесей	
20	При экспертизе свежих фруктов их отбирают в количестве не менее:	
20.	1) 1 экз.;	
	2) 2 экз.;	
	3) 3 экз.;	
	4) 5 экз	
21.	В процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:	ИД-4 ПК-1
21.	1) в кислую сторону до 6,5;	Обобщает научную ин-
	2) в щелочную сторону до 7,0;	формацию отечествен-
	3) в кислую сторону до 5,7;	ного и зарубежного
	4) в щелочную сторону до 7,4	опыта, участвует во
22.	Прион – это	внедрении результатов
22.	1) простейший микроорганизм;	исследований и разра-
	2) разновидность вируса;	боток в области ветери-
	3) инфекционная белковая частица, не содержащая нуклеиновой кислоты;	нарно-санитарной экс-
	4) лучистый гриб	пертизы
23.	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии	
20.	1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;	
	2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;	
	3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;	
	4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета	
24.	Возбудителями медленных инфекций являются	
	1) прионы;	ИД-4 ПК-1
	2) вирусы;	Обобщает научную ин-
	3) бактерии;	формацию отечествен-
	4) микроскопические грибы	ного и зарубежного
25.	Бактерии рода Протея способны ферментировать	опыта, участвует во
۷۶.	1) лактозу;	внедрении результатов
	2) мочевину;	исследований и разра-
	3) глюкозу;	боток в области ветери-
	4) липиды	нарно-санитарной экс-
26.	Наибольшее содержание может содержаться в	пертизы
20.	репчатом луке;	
	картофеле;	
	томатах;	
	арбузе	
27.	Кислотность сливочного масла принято выражать в	
	1) градусах Кеттсторфера (°К);	1

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	<ul> <li>2) градусах Цельсия (°С);</li> <li>3) градусах Тернера (°Т);</li> </ul>	
	4) градусах Кельвина (°К)	
28.	Сущность определения диастазной активности основан на	
	1) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;	
	2) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, окрашива-	
	емых йодом в синий цвет;	
	3) образовании йодсодержащих соединений при нагревании меда в присутствии	
	крахмала;	
	4) оттитровывании диастазы раствором крахмала в присутствии йода	
29.	Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании мяса, является:	
	1) симбиоз микроорганизмов;	
	2) метабиоз микроорганизмов;	
	3) антагонизм микроорганизмов;	
	4) паразитизм микроорганизмов	
30.	Птомаинами называются:	
	1) вещества, придающие гниющему мясу неприятный запах; 2) вещества, придающие гниющему мясу буро-зеленый цвет;	
	3) токсичные продукты распада белков, образующиеся при гниении мяса;	
	4) все конечные продукты белкового распада, образующиеся при гниении мяса	
31.	Цель предубойного осмотра животных и птицы:	
31.	1 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза	
	2 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и запрет на	
	убой животных	
	3 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, или запрет на убой живот-	
	ных условии, в которых оудет проводиться их убой, или запрет на убой живот	ИД-1. ПК-2
	4 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитар-	Проводит предубойный
	ных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реа-	ветеринарный осмотр
	лизации мяса	животных.
32.	При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного ящуром, у него обнаруживают	
	1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей	
	4. увеличение поверхностных лимфатических узлов	
33.	При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного лейкозом, у него	
	обнаруживают 1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей	
	4. увеличение поверхностных лимфатических узлов	
34.	Болезненность печени наблюдается при:	
	1. гепатите	
	2. гепатозе         3. циррозе	ИД-1. ПК-2
	4. амилоидозе	Проводит предубойный
35.	При предубойном осмотре свиней, больных чумой, у них обнаруживают	ветеринарный осмотр
33.	1. признаки пневмонии	животных.
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. кровоизлияния в коже	
	4. пятнистую застойную гиперемию кожи Предубойный осмотр животного включает:	
36.	1) сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покро-	
	ва, исследование систем организма, измерение температуры тела	
	2. сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покро-	
	ва, исследование систем организма	

Nº	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	3. анализ документов, сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и	
	шерстного покрова, исследование систем организма, измерение температуры	
	тела 4. оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем орга-	
	низма, измерение температуры тела	
27	Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за	
37.	1) 1 сутки до убоя животного;	
	2) 2 суток до убоя животного;	
	3) 3 суток до убоя животного;	
	4) 5 суток до убоя животного	
38.	При предубойном осмотре свиней у них диагностируется форма сибирской язвы:	
56.	1. септическая	
	2. ангинозная	
	3. кишечная	
	4. легочная	
39.	Предубойный осмотр партии животных на мясокомбинате проводится:  1. при наличии в ней больных животных	
	2. при поступлении животных из неблагополучного по инфекционным болезням	
	хозяйства	
	3. поголовно	
	4. выборочно, на усмотрение ветеринарного врача	
40.	При предубойном осмотре свиней, больных рожей, у них обнаруживают	
	1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. кровоизлияния в коже 4. пятнистую застойную гиперемию кожи	
4.4	При сибирской язве основными видами патологических процессов являются	
41.	1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез;	11H 2 HIC 2
	2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез;	ИД-2. ПК-2
	3) фибринозное, гнойное воспаление;	Проводит ветеринарно- санитарный осмотр
	4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах	санитарный осмотр продукции и сырья жи-
42.	При туберкулезе основными видами патологических процессов являются	вотного происхождения
	1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;	при решении професси-
	2) продуктивно-некротическое воспаление; 3) фибринозное воспаление;	ональных задач
	4) геморрагический диатез	
42	Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются:	
43.	1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;	
	2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмо-	
	ния;	
	3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких;	
	4) инфаркты в почках, гнойная пневмония	
44.	Изменения, характерные для альфортиоза, у лошади обнаруживаются  1) в области брюшины;	
	2) в печени;	ИД-2. ПК-2
	3) в легких;	Проводит ветеринарно-
	4) в области носовой перегородки	санитарный осмотр
45.	Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является:	продукции и сырья жи-
٦٥.	1) геморрагическая септицемия;	вотного происхождения при решении професси-
	2) атрофия селезенки;	ональных задач
	3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;	опшини зиди і
	4) гнойная пневмония	
46.	Селезенка при лейкозе 1) без видимых изменений;	
	2) сильно увеличена, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися	
	фолликулами серо-белого цвета, иногда с некротическими фокусами;	
	3) атрофирована, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фол-	
	ликулами серо-белого цвета	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
47.	При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:  1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;	
	<ul> <li>2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;</li> <li>3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;</li> <li>4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира</li> </ul>	
48.	Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:  1) с сульфидной коррозией;  2) с химическим бомбажем;  3) с микробиологическим бомбажем;	
49.	4) с закисанием С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют: 1) термостойкость: 2) массовую долю белка; 3) сыропригодность; 4) наличие пастеризации	
50.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:  1) массовые доли влаги, жира, белка;  2) массовую долю жира, плотность, кислотность;  3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;  4) массовую долю жира, белка, кислотность	
51.	Кислотное число растительных масел должно быть 1) не более 3,0; 2) не более 4,0; 3) не более 5,0; 4) не более 6,0.	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продукции и сырья рас- тительного происхож- дения при решении профессиональных за- дач
52.	Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является: 1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина 3) повышение относительной влажности воздуха при хранении 4) прорастание глазков клубней	
53.	Массовая доля влаги определяется в: 1) пряностях; 2) картофеле; 3) муке; 4) соленых овощах	
54.	Массовая доля влаги не определяется в: 1) крупах; 2) картофеле; 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продукции и сырья рас- тительного происхож- дения при решении профессиональных за- дач
55.	Титруемая кислотность определяется в: 1) крупах; 2) муке; 3) крахмале; 4) растительных маслах	
56.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть  1) допустимая, недопустимая;  2) сорная, вредная, зерновая;  3) физическая, химическая;  4) механическая, биологическая	
57.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть 1) допустимая, недопустимая; 2) сорная, вредная, зерновая; 3) физическая, химическая;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	4) механическая, биологическая	
58.	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют 1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли; 4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ	
59.	В квашенной капусте рассола должно быть не более 1) 5 %; 2) 15 %; 3) 25 %; 4) 50 %	
60.	Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть 1) не более 3 %; 2) 3-5 %; 3) не более 5 %; 4) не менее 5 %	
61.	При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются: 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) определение содержания летучих жирных кислот; 4) реакция на кислую фосфатазу	ИД-4. ПК-2
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно- санитарной экспертизе: 1) баранины; 2) говядины; 3) свинины. 4) любого вида мяса	Проводит отбор проб и лабораторных ис- следований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием
63.	Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для  1) серологической типизации сальмонелл;  2) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл  3) биохимической типизации сальмонелл;  4) морфологической типизации сальмонелл	современных технологий при решении профессиональных задач
64.	Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет:  1) 0,25 дм <sup>3</sup> ;  2) 0,30 дм <sup>3</sup> ;  3) 0,5 дм <sup>3</sup> ;  4) 1,0 дм <sup>3</sup>	
65.	При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталеин; 4) резазурин	WW 4 FVC 0
66.	Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики
67.	<ul> <li>Метод определения общей кислотности меда основан на:</li> <li>1) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;</li> <li>2) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;</li> <li>3) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;</li> <li>4) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда</li> </ul>	лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
68.	Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотно- стью:	

Nº	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	1) 1,50-1,55 г/см <sup>3</sup> ; 2) 1,60-1,66 г/см <sup>3</sup> ; 3) 1,81-1,82 г/см <sup>3</sup> ; 4) 2,00 г/см <sup>3</sup>	
69.	Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием	
70.	Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется 1) экстракт из мышечной ткани; 2) экстракт из жабр; 3) бульон из мяса; 4) мышечная ткань	
71.	При обнаружении трихинелл 1) все продукты убоя животного утилизируют; 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют; 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой; 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой	
72.	При вынужденном убое животного продукты убоя: 1) утилизируются; 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя; 3) перерабываваются на консервы или мясные хлеба, провариваются; 4) при удовлетворительные органолептических показателях выпускаются свободно	
73.	При эхинококкозе 1) все продукты убоя животного утилизируют; 2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях; 3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой; 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного про-
74.	При обнаружении на 40 см <sup>2</sup> разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота 1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют; 2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно; 3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом; 4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают	исхождения при решении профессиональных задач
75.	Мясо обеззараживают посолом при: 1) финнозе; 2) трихинеллезе; 3) бруцеллезе; 4) актиномикозе	
76.	Мясо обеззараживают замораживанием при: 1) трихинеллезе; 2) аскаридозе; 3) актиномикозе; 4) цистицеркозе	
77.	При сибирской язве  1) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется;  2) пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции;  3) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлебы, шку-	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного про-

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	ра консервируется посолом;	исхождения при решении профессиональных задач
	4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).  При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота	
78.	непораженные продукты убоя	34,04
	1) подлежат утилизации;	
	2) перерабатываются на стерилизованные консервы;	
	3) перерабатываются на вареные колбасы;	
	4) выпускаются без ограничений	
79.	При обнаружении генерализованного туберкулеза непораженные продукты убоя	
	1) подлежат утилизации;	
	2) перерабатываются на стерилизованные консервы;	
	3) перерабатываются на вареные колбасы; 4) выпускаются без ограничений	
	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением	
80.	только подчелюстных лимфоузлов в виде обызвествленных, инкапсулированных	
	очагов туша	
	1) перерабатывается на стерилизованные консервы;	
	2) проваривается;	
	3) перерабатывается на вареные колбасы;	
	4) выпускается в свободную реализацию	
81.	При загрязнении меда нежелательными естественными примесями его	
	1) утилизируют;	ИД-6. ПК-2
	2) свободно реализуют;	Проводит обеззаражи-
	<ul><li>3) реализуют после очистки отстаиванием;</li><li>4) денатурируют</li></ul>	вание, утилизацию и уничтожение продукции
	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его	и сырья растительного
82.	1) утилизируют;	происхождения при ре-
	2) денатурируют;	шении профессиональ-
	3) перерабатывают на кондитерские изделия;	ных задач
	4) возвращают владельцу	
83.	Представленные для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке сушеные пла-	
00.	стинчатые грибы	
	1) уничтожают;	
	2) направляют на проварку;	
	<ul><li>3) направляют на токсикологическое исследование;</li><li>4) запрещают реализовывать на рынке и возвращают владельцу</li></ul>	
	Муку, пораженную насекомыми-вредителями	
84.	1) обрабатывают инсектицидами;	
	2) утилизируют;	
	3) просеивают и допускают к реализации;	
	4) бракуют и возвращают владельцу	
85.	При повышенном содержании нитратов в овощах, бахчевых культурах и корне-	
	клубнеплодах данные продукты	ИД-6. ПК-2
	1) утилизируют;	Проводит обеззаражи-
	2) направляют на промпереработку;	вание, утилизацию и
	<ul><li>3) направляют на повторное лабораторное токсикологическое исследование;</li><li>4) не допускают к реализации и возвращают владельцу</li></ul>	уничтожение продукции
	Корнеклубнеплоды и овощи, поврежденные грызунами	и сырья растительного
86.	1) не допускают к реализации и возвращают владельцу	происхождения при ре-
	2) утилизируют;	шении профессиональ-
	3) направляют на промпереработку;	ных задач
	4) зачищают и допускают к реализации	
87.	Картофель, пораженный раком и ложным раком	
07.	1) не допускают к реализации и возвращают владельцу	
	2) утилизируют;	
	3) зачищают и направляют на промпереработку;	
	4) уничтожают	

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
88.	Сухофрукты, загрязненные песком, землей 1) допускают к реализации по сниженной цене 2) не допускают к реализации и возвращают владельцу 3) конфискуют и утилизируют; 4) направляют на промпереработку	
89.	<ol> <li>На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их экспертизы</li> <li>оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу растительной продукции</li> <li>оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владельцу растительной продукции</li> <li>оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной продукции</li> <li>составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфискации, один из экземпляров которого вручается владельцу растительной продукции</li> </ol>	
90.	Представленное для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке растительное масло непромышленного изготовления, по результатам экспертизы признанное фальсифицированным  1) конфискуют и уничтожают;  2) конфискуют и утилизируют;  3) конфискуют и направляют на промышленную переработку;  4) денатурируют и возвращают владельцу	
91.	<ul> <li>Автоматизированная система «Меркурий» применяется</li> <li>1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов</li> <li>2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации</li> <li>3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объектов</li> <li>4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов</li> </ul>	ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные
92.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в системе «Меркурий» обеспечивает подсистема  1) склада временного хранения  2) государственной ветеринарной экспертизы  3) территориального управления  4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов	технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
93.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для  1) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов  2) просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводительных документов и их гашения  3) создания и подачи заявок на получение ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки, оформляемых государственным ветеринарным врачом  4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов	ИД-7. ПК-2 Применяет современ-
94.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для  1) исключения возможности провоза объема груза больше, чем указано в разрешительном документе  2) автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку аттестованных предприятий  3) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов  4) оформления ветеринарного сопроводительного документа	ные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессио-
95.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) не предназначена для  1) осуществления оперативной проверки подлинности электронного ветеринарного сопроводительного документа  2) оформления электронных актов отбора проб  3) оформления ветеринарного сопроводительного документа  4) формирование отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД.	нальных задач

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
96.	Учёт оформленного на бумажном носителе ветеринарного сопроводительного документа осуществляется путем ввода данных о нем в систему Меркурий лицом, его оформившим, в течение  1) 3 дней с момента его оформления  2) 10 дней с момента его оформления  3) 1 месяца с момента его оформления  4) 3 месяцев с момента его оформления	
97.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>не требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госветнадзора продукции  1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции в торговой сети  2) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания  3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт  4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработко госветнадзору животноводческого сырья на предприятии по переработко подконтрольного госметна на предприятии по переработко подконтрольного госметна на предприятии по переработко по предпри	
98.	ческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность создания актов отбора проб на интересующую Вас продукцию по данным из 1) ветеринарного сопроводительного документа в электронном виде 2) ветеринарного сопроводительного документа на бумажном носителе 3) протокола лабораторных испытаний в электронном виде 4) журнала входной продукции и из журнала вырабатываемой продукции	
99.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>требуемся</i> при производстве партии подконтрольной Госветнадзора продукции  1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации партии подконтрольной Госветнадзору продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания,  2) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если переработанные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда, предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприятии розничной торговли  3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госветнадзору продукции только в целях личного потребления, не связанных с реализацией данной продукции  4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети  В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность автоматического кон-	ид-7. ПК-2
100.	троля поступающего на предприятие сырья  1) путем занесения необходимых данных, полученных в электронном сообщении, в соответствующий реестр  2) только после подтверждения сведений о нем на бумажном носителе  3) при оформлении электронного ветеринарного сопроводительного документа, по которому поступил груз  4) при гашении электронного ветеринарного сопроводительного документа, по которому поступил груз	Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
101.	Отчетность по форме 5-вет государственной лабораторией ветеринарно- санитарной экспертизы представляется в вышестоящее учреждение 1) ежемесячно; 2) 1 раз в квартал; 3) 1 раз в полугодие; 4) 1 раз в год	ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа- цию и установленную отчетность в соответ- ствии с законодатель-
102.	На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;	ством Российской Федерации, действующими

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;. 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал	нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
103.	На партию шкур животных оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарное справка формы 4-вет	
104.	Свинина 3 категории (мясо молодняка) маркируется: 1) круглым клеймом; 2) квадратным клеймом; 3) треугольным клеймом; 4) овальным клеймом	
105.	Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием- поставщиком убойных животных: 1) за живую массу животных; 2) за живую массу и упитанность животных; 3) за живую массу животных и категорию их мяса; 4) за массу мяса	
106.	На партию меда оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарное свидетельство формы 5-вет	
107.	На ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарное свидетельство формы 4-вет	
108.	На пчёлосемью оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарная справка формы 5-вет	
109.	Приоритетным нормативным документом, регламентирующим оборот мяса на территории Российской Федерации является  1) ГОСТ Р на соответствующий вид мяса;  2) межгосударственный ГОСТ на соответствующий вид мяса;  3) «Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»;  4) Технический регламент Таможенного Союза 034/2013	ИД-2 ПК-3  Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Фе-
110.	На партию пчелиного воска оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарная справка формы 4-вет	дерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
111.	<ol> <li>Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности:</li> <li>органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания</li> <li>бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка</li> <li>органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ</li> </ol>	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-саниарных требований при решении профессиональных задач

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	4) технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический	
	анализ	
112.	Не допускают к убою на мясо свиней:	
	1) больных рожей;	
	2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;	
	3) не привитых против чумы;	
	4) моложе 14-дневного возраста	
113.	Мясо с признаками плесневения:	
	1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;	
	2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;	
	3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветери-	
	нарно-санитарную оценку;	
	4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью	
114.	Штамп видовой принадлежности ставится на:	
	1) конину, верблюжатину, крольчатину;	
	2) конину, козлятину, крольчатину;	
	3) верблюжатину, козлятину, оленину; 4) конину, верблюжатину, оленину	
	Загар является следствием:	
115.	1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш;	
	2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля;	
	3) превышения сроков хранения мяса;	
	4) патологического состояния животного перед убоем	
	Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных в заболевании	
116.	туберкулезом, бруцеллезом	
	1) перерабатывают на вареные кровяные колбасы;	
	2) включают в рецептуру кровяных зельцев;	
	4) обезвреживают проваркой с последующим использованием на кормовые или	
	технические цели;	
	4) обезвреживают проваркой и уничтожают	
117.	Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,	ИД-3 ПК-3
117.	1) подлежат переработке на варенные колбасы;	Осуществляет контроль
	2) подлежат проварке;	за соблюдением ветери-
	3) переработке на стерилизованные консервы;	нарных правил и вете-
	4) уничтожаются (сжигаются)	ринарно-санитарных
118.	Животным можно скармливать молоко	требований при реше-
110.	1) консервированное перекисью водорода;	нии профессиональных
	2) консервированное формалином;	задач
	3) консервированное бихроматом калия;	
	4) фальсифицированное содой	
119.	Молоко после дойки должно быть:	
	1) термически обработано	
	2) очищено и охлаждено	
	3) заморожено	
	4) пастеризовано	
120.	При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:	
	1) используется для пищевых целей после проварки;	
	2) используется в корм пушным зверям после проварки;	
	3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;	
	4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

## 4.1.3 Собеседование (для обучающихся очной формы обучения)

Собеседование используется для оценки качества освоения **обучающимся очной формы обучения** основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. За время изучения дисциплины (5,6,7 семестры обучения) проводится дважды в каждом семестре во внеурочное время в рамках текущего контроля знаний по результатам освоения учебного материала разделов дисциплины, изучаемых в соответствующем семестре.

Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 100 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a> ) <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu

No	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди-
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	катора компетенции
1	Семестр 5	
	Собеседование 1	ИД-1 УК-2
	Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и	Определяет круг задач в
	птицы	рамках поставленной цели и
	1. Транспортирование убойных животных и птицы.	выбирать оптимальные спо-
	2. Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприя-	собы их решения, исходя из
	тия.	действующих правовых
	3. Предубойное содержание животных и птицы.	норм, имеющихся ресурсов
	4. Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых	и ограничений
	животных не допускают к убою на мясо.	ИД-1 ПК1
	5. Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих	Проводит ветеринарно-
	предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы.	санитарную экспертизу про-
	6. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш различных видов животных, птицы.	дуктов животного и расти-
	7. Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав.	тельного происхождения
	8. Классификация мяса.	ИД-4 ПК-1
	9. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса.	Обобщает научную инфор-
	10. Методы определения видовой принадлежности мяса.	мацию отечественного и
	11. Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий.	зарубежного опыта, участ-
	12. Морфологический и химический состав мяса птицы.	вует во внедрении результатов исследований и разрабо-
	13. Методы определения видовой принадлежности мяса.	ток в области ветеринарно-
	14. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса	санитар-ной экспертизы
	больных животных.	ИД-1. ПК-2
	15. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослиз-	Проводит предубойный ве-
	нение, плесневение, гниение).	теринарный осмотр живот-
	16. Определение степени свежести мяса по органолептическим показате-	ных.
	лям.	ИД-2. ПК-2
	17. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	Проводит ветеринарно-
	18. Определение степени свежести мяса птицы.	санитарный осмотр продук-
	19. Определение степени свежести мяса кроликов.	ции и сырья животного про-

Собеседование 2  Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы  Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов  1. Пищевые болезни людей и их классификация.  2. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.  4. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.  5. Токсикозы, вызываемые условно патогенной микрофлорой.  6. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой.  7. Микотоксикозы.  8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.  9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций.  10. Консервирование мяса низкой температурой.  11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.  12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент конбесных изделий.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.  18. Проводит обеззад утилизацию и ун продукции и сыр прокумент обеззад утилизацию и ун продукции и сыр прокумент и профессования и ун продукции и сыр прокумент и ун продукции и и ун продукции и ун продукции и ун продукции и и ун продукции и ун продукции и ун продукции	решении х задач :-2 геринарно-гр продук-гительного при решельных за-героб и ла-ледований, актике ме-
21. Ветеринарное клеймение мяса. 22. Товароведческая маркировка мяса.  Собеседование 2  Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы  Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов  1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикоинфекции, вызываемые С. ретfringens, Вас. сегеиs. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекции и сыр инденсций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Классификация и астортивацию и ун продукции и сыр утилизацию	х задач геринарно- гр продук- гительного при реше- льных за- г-2 проб и ла- ледований, актике ме-
21. Ветеринарное клеймение мяса. 22. Товароведческая маркировка мяса.  Собеседование 2  Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы  Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов  1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикоинфекции, вызываемые СП-регfringens, Вас.сегеus. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикозы, вызываемые КП-регfringens, Вас.сегеus. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанокспертизы колбасных изделий.	г-2 геринарно- гр продук- гительного при реше- льных за- г-2 проб и ла- ледований, актике ме-
Проводит весанитарный осмог ции и сырья раст присхождения г присхождения г происхождения г происхождения г происхождения г присхождения г происхождения г происхождения г происхождения г при профессиона дач и д.4. ПК дастибов даторование мяса. ВСЭ мясных продуктов ни профессиона дач и д.4. ПК дастибов даторование мяса. ВСЭ мясных продуктов ни профессиона дач и д.4. ПК дастибов дызываемые условно патогенной микрофлорой. Проводит отбор т бораторных ис-с. бораторных ис-с. дований с испол современных тодики лаборатор дований с испол современных тодики прешении и д.5. ПК Проводит обеззад утилизацию и ун продукции и сыд дефекты баночных консервов. Пороки и дефекты колбасных изделий. Классификация и ассортимент консервов изделий. Классификация и ассортимент консервов изделий. Классификация и ассортимент консервов изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Классификация и ассортимент консервов изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.	теринарно- гр продук- гительного при реше- льных за- г-2 проб и ла- ледований, актике ме-
Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов 1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикоз, вызываемые кокковой микрофлорой. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. 18. Проводит обеззар утилизацию и ун продукции и сыр тельного прои и дефекты колбасных изделий. 18. Проводит обеззар утилизацию и ун продукции и сыр тельного прои решении професс задач и дефекты колбасных изделий. 19. Стема и и сыр тельного прои и дефекты колбасных изделий. 19. Стема и и сыр тельного прои при решении профессима и детов обеззар утилизацию и ун продукции и сыр тельного прои решении професс задач и дефекты баночных консервов.	тительного при реше- льных за- -2 проб и ла- ледований, актике ме-
Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов 1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикоинфекции, вызываемые Сl.perfringens, Вас.сегеиs. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. 18. Проводит обеззарущий и сыр тилизацию и ун продукции и сыр тилизацию и ун продукции и сыр тельного прои решении професс	при реше- пъных за- 2-2 проб и ла- педований, актике ме-
1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикоинфекции, вызываемые СІ.регfringens, Вас.сегеиs. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикоэ, вызываемый СІ.botulinum. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций и докопродуктов на холодильниках. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. 18. Проводит обеззар утилизацию и ун продукции и сыр ного промукции и сыр ного пр	льных за- -2 проб и ла- ледований, актике ме-
1. Пищевые болезни людей и их классификация. 2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. 3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. 4. Токсикозы, вызываемые Cl.perfringens, Bac.cereus. 5. Токсикозы, вызываемые Cl.perfringens, Bac.cereus. 6. Токсикозы, вызываемые Cl.botulinum. 7. Микотоксикозы. 8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций. 10. Консервирование мяса низкой температурой. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	7-2 проб и ла- ледований, актике ме-
<ol> <li>Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.</li> <li>Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.</li> <li>Токсикозы, вызываемые СС. регfringens, Вас. сегеиs.</li> <li>Токсикозы, вызываемые СС. регfringens, Вас. сегеиs.</li> <li>Токсикозы, вызываемые Кокковой микрофлорой.</li> <li>Токсикозь, вызываемый СС. botulinum.</li> <li>Микотоксикозы.</li> <li>Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций.</li> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Общая характеристика колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ol>	проб и ла- ледований, актике ме-
<ol> <li>Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.</li> <li>Токсикоинфекции, вызываемые Cl.perfringens, Bac.cereus.</li> <li>Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой.</li> <li>Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum.</li> <li>Микотоксикозы.</li> <li>Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций.</li> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ol>	проб и ла- ледований, актике ме-
<ol> <li>Токсикоинфекции, вызываемые Cl.perfringens, Bac.cereus.</li> <li>Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой.</li> <li>Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum.</li> <li>Микотоксикозы.</li> <li>Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконифекций.</li> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ol>	ледований, актике ме-
<ol> <li>Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой.</li> <li>Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum.</li> <li>Микотоксикозы.</li> <li>Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.</li> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ol>	актике ме-
<ul> <li>6. Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum.</li> <li>7. Микотоксикозы.</li> <li>8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.</li> <li>10. Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>15. Общая характеристика колбасных изделий.</li> <li>16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ul>	
<ol> <li>Микотоксикозы.</li> <li>Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> <li>Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.</li> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Общая характеристика колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов.</li> <li>Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>Троводит обеззар утилизацию и ун продукции и сыр утилизацию и ун продукции и сыр продукции и сы</li></ol>	TOTA FICORIC
ринарной службы.  9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсико- инфекций.  10. Консервирование мяса низкой температурой.  11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холо- дильниках.  12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.  13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассорти- мент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.  18. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  19. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсико- инальных задач  ИД-5. ПК Проводит обеззар утилизацию и ун продукции и сыр инальных задач	
<ul> <li>9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.</li> <li>10. Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.</li> <li>14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ul>	гехнологий
инфекций.  10. Консервирование мяса низкой температурой.  11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.  12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.  13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	профессио-
<ol> <li>Консервирование мяса низкой температурой.</li> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</li> <li>Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.</li> <li>Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.</li> <li>Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.</li> <li>Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.</li> </ol>	
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. 12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. 13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
дильниках.  12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.  13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов.  13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
ассортимент консервов.  13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.  15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.  14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий. 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
мент колбасных изделий.  16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.  при решении г нальных задач	
16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий.  17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	
дефекты колбасных изделий. при решении г 17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. нальных задач	-
17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий. нальных задач	схождения
	трофессио-
18. Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и	ļ
ассортимент копченых изделий.	ļ
19. Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и	ļ
дефекты копченых изделий.	ļ
20. Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов.	
2 Семестр 6	
Собеседование 1 ИД-1 УК	-2
Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных Определяет круг	
1. Классификация инфекционных болезней животных по степени опаснорамках поставлени	
сти для человека. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при си-	
coom nx pemenny,	
оирскои язве. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тунорм, имеющихся	правовых
беркулезе.	1 becabeor
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ИД-1 ПК	1
бруцеллезе. Проводит вет	геринарно-
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при санитарную экспе	
ящуре. дуктов животного	
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ро-	
же свиней.  7. Ватеринорио санитерина экспертног и оненка, протиктор убод при ту	
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ту-	
Supy commerce of the	енного и
вуст во внедрении	енного и та, участ-
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов уооя при лептов исследований тоспирозе.	енного и та, участ- и результа-
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ли-	енного и та, участ- и результа- и разрабо-
стериозе.	енного и та, участ- и результа- и разрабо- теринарно-
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе.	енного и та, участ- и результа- и разрабо- теринарно- ртизы

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди- катора компетенции
	12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бе-	Проводит предубойный ве-
	шенстве. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ак-	теринарный осмотр живот- ных.
	тиномикозе.	ИД-2. ПК-2
	14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	Проводит ветеринарно-
	столбняке и злокачественном отеке. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	санитарный осмотр продукции и сырья животного про-
	классической чуме свиней.	исхождения при решении
	<ol> <li>Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней.</li> </ol>	профессиональных задач ИД-3. ПК-2
	17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при па-	Проводит ветеринарно-
	стереллезе. 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эм-	санитарный осмотр продукции и сырья растительного
	каре.	происхождения при реше-
	19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при медленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС).	нии профессиональных за- дач
	20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при три-	ИД-4. ПК-2
	хинеллезе.	Проводит отбор проб и ла-
	21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.	бораторных ис-следований, применяет на практике ме-
	22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхи-	тодики лабораторных иссле-
	нококкозе. 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	дований с использованием современных технологий
	гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдель-	при решении профессио-
	ных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой жи-	нальных задач
	вотных. 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животновод-	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание,
	ства при отравлениях животных.	утилизацию и уничтожение
	25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животновод-	продукции и сырья живот-
	ства при обработке животных фармпрепаратами. 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоак-	ного происхождения при решении профессиональных
	тиивном заражении.	задач
	27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных.	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание,
	28. Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация конфискатов.	утилизацию и уничтожение
		продукции и сырья расти-
	Собеседование 2	тельного происхождения при решении профессио-
	Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов	нальных задач
	1. Химический состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	
	2. Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и без-	
	опасности молока и молочных продуктов.	
	3. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение.	
	4. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и ток-	
	сикоинфекций у человека. 5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных жи-	
	вотных.	
	6. Методы обеззараживания молока.	
	7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей).	
	8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения са-	
	нитарных показателей). 9. Виды фальсификаций молока и методы их распознавания.	
	10. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные	
	продукты.	
	<ul><li>11. Классификация и ассортимент молочных продуктов.</li><li>12. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства</li></ul>	
	кисломолочных продуктов.	
	13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продук-	

No	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди- катора компетенции
	TOB.	•
	<ol> <li>Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров.</li> </ol>	
	15. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров.	
	16. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства	
	коровьего масла.	
	17. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. 18. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства	
	молочных консервов.	
	19. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных	
	консервов.	
	20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов.	
3	Семестр 7	
	Собеседование 1	ИД-1 УК-2
	Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов	Определяет круг задач в
	растительного происхождения непромышленного изготовления	рамках поставленной цели и
	1. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав куриного яйца. 2. Ветеринарно-санитарные требования к пищевуму яйцу домашней пти-	выбирать оптимальные спо-
	ды.	собы их решения, исходя из
	3. Классификация товарных яиц по ГОСТ.	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов
	4. Пороки яиц.	и ограничений
	5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.	ИД-1 ПК1
	6. Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и	Проводит ветеринарно-
	<ul><li>сухих яичных продуктов.</li><li>7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих яичных продуктов.</li></ul>	санитарную экспертизу про-
	8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы жидких яичных продуктов.	дуктов животного и расти-
	TOB.	тельного происхождения ИД-4 ПК-1
	9. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.	Обобщает научную инфор-
	10. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.	мацию отечественного и
	11. Методы исследования рыбы на свежесть.	зарубежного опыта, участ-
	12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.	вует во внедрении результа-
	13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при	тов исследований и разработок в области ветеринарно-
	инвазионных болезнях.	санитар-ной экспертизы
	14. Исследование рыбы на описторхоз.	ИД-1. ПК-2
	15. Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных жи-	Проводит предубойный ве-
	вотных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	теринарный осмотр живот-
	16. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.	ных.
	Собеседование 2	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-
	Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов	санитарный осмотр продук-
	растительного происхождения непромышленного изготовления	ции и сырья животного про-
	1. Характеристика меда как пищевого продукта. Химический состав меда, его пищевая ценность, лечебно-диетические свойства.	исхождения при решении
	да, его пищевая ценность, лечеоно-диетические своиства.  2. Классификация меда.	профессиональных задач
	3. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда.	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-
	4. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.	санитарный осмотр продук-
	5. Органолептическое исследование меда.	ции и сырья растительного
	6. Лабораторные методы исследования меда.	происхождения при реше-
	<ul><li>7. Фальсификации меда и способы из распознавания.</li><li>8. Номенклатура продуктов растительного происхождения, подлежащих</li></ul>	нии профессиональных за-
	ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика.	дач ИД-4. ПК-2
	9. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.	ид-4. ПК-2 Проводит отбор проб и ла-
	10. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих овощей и фруктов.	бораторных исследований,
	11. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных обощей и	применяет на практике ме-
	фруктов.	тодики лабораторных иссле-
	12. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов и бахчевых культур.	дований с использованием
	13. Ветеринарно-санитарная экспертиза семян и орехов.	современных технологий при решении профессио-
	14. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел непромыш-	при решении профессио-
	14. Бетеринарно-санитарная экспертиза растительных масел непромыш-	<u> </u>

No	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди- катора компетенции
	ленного изготовления.	нальных задач
	15. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала.	ИД-5. ПК-2
	16. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и крупы.	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных
		задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Оценка по итогам собеседования объявляется обучающемуся непосредственно после ответа. Критерии оценивания ответа обучающегося на собеседовании приведены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания	
Оценка 5 (отлично)	<ul> <li>обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>могут быть допущены одна—две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>	
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.	
Оценка 3 (удовлетвори- тельно)	<ul> <li>неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>	
Оценка 2 (неудовлетво- рительно)	<ul> <li>не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>	

### 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено»; оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в случае дифференцированного зачета.

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлечен-

ный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование  $u \partial p$ .) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директоратазачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесеннаяв зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешениязаместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Вопросы к зачетам для обучающихся очной формы обучения

	Оценочные средства		
№	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции	
Вопросы для зачета по итогам изучения дисциплины в 5-м семестре			
1.	Случаи, при которых определяется видовая принадлежность мяса.	ИД-1 УК-2	
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежно-		

	сти мяса.	Определяет круг задач в рамках по-
	Лабораторные методы определения видовой принадлежности	ставленной цели и выбирать опти-
3.	мяса.	мальные способы их решения, исходя
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	из действующих правовых норм,
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	имеющихся ресурсов и ограничений
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринар-
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	ный осмотр животных. ИД-2. ПК-2
1.2	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим	Проводит ветеринарно-санитарный
13.	показателям	осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профес-
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим показателям	сиональных задач ИД-3. ПК-2
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	Проводит ветеринарно-санитарный
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	осмотр продукции и сырья расти-
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	тельного происхождения при реше-
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим показателям	нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	ис-следований, применяет на практи- ке методики лабораторных исследо-
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	ваний с использованием современных
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	технологий при решении профессиональных задач
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микрофлоры (посев на МПА прогретого бульона)	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилиза-
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (по- сев на среду Эндо)	цию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при
24.	Методы морфологической типизации сальмонелл	решении профессиональных задач
25.	Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	ИД-6. ПК-2
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сы-
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	рья растительного происхождения при решении профессиональных за-
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	дач ИД-7. ПК-2
29.	Технохимические испытания мясных консервов	Применяет современные информаци-
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы	онные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и ба-
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса	зы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	при решении профессиональных за-
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на свежесть	дач ИД-2 ПК-3
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса на свежесть	Составляет производственную документацию и установленную отчет-
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	ность в соответствии с законодатель-
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы	ством Российской Федерации, действующими нормативными правовы-
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	ми и нормативными техническими
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	документами в сфере безопасности

	T =	
39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на све-	пищевой продукции ИД-3 ПК-3
	жесть Микроскопический метод исследования колбасных изделий на	Осуществляет контроль за соблюде-
40.	свежесть	нием ветеринарных правил и ветери-
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	нарно-санитарных требований при
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	решении профессиональных задач
	Правила отбора проб рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-	pomonini ispoquotionimisiisii siigi
43.	санитарной экспертизы	
	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых	
44.	полуфабрикатов	
4.5	Органолептическое исследование мясных рубленых полуфабри-	
45.	катов	
46.	Физико-химические исследования мясных рубленых полуфабри-	
40.	катов	
47.	Правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветери-	
.,,	нарно-санитарной экспертизы	
48.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабри-	
40	катов в тесте	
49. 50.	Органолептическое исследование мясных полуфабрикатов в тесте	
50.	Физико-химические исследования мясных полуфабрикатов в тесте	
	Вопросы для зачета по итогам изучения дисциплин	
1.	Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы	ИД-1 УК-2
2.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока	Определяет круг задач в рамках по-
	Способы консервирования проб молока, взятых для ветеринарно-	ставленной цели и выбирать опти-
3.	санитарной экспертизы	мальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,
4.	Органолептическое исследование молока	имеющихся ресурсов и ограничений
5.	Определение массовой доли жира в молоке	ИД-1 ПК1
6.	Определение массовой доли белка и казеина в молоке	Проводит ветеринарно-санитарную
7.	Определение массовой доли СОМО в молоке	экспертизу продуктов животного и
8.	Определение плотности молока	растительного происхождения
9.	Определение титруемой кислотности молока	ид-4 пк-1
10.	Определение группы чистоты молока	Обобщает научную информацию
	Определение бактериальной обсемененности молока редуктазной	отечественного и зарубежного опыта,
11.	пробой	участвует во внедрении результатов
		исследований и разработок в области
12.	Определение качества молока с помощью приборов «Лактан» и	ветеринарно-санитарной экспертизы
	«Клевер»	ИД-1. ПК-2
13.	Распознавание фальсификаций молока.	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
14.	Отбор проб кисломолочных напитков для ветеринарно-	ный осмотр животных.
	санитарной экспертизы.	
15.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных	ИД-2. ПК-2
	Напитков.	Проводит ветеринарно-санитарный
16. 17.	Органолептическое исследование кисломолочных напитков.	осмотр продукции и сырья животного
18.	Физико-химические исследования кисломолочных напитков Отбор проб сметаны для ветеринарно-санитарной экспертизы.	происхождения при решении профес-
19.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы.	сиональных задач ИД-3. ПК-2
20.	Органолептическое исследование сметаны	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный
21.	Физико-химические исследования сметаны	осмотр продукции и сырья расти-
22.	Отбор проб творога для ветеринарно-санитарной экспертизы.	тельного происхождения при реше-
23.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы творога	нии профессиональных задач
24.	Органолептическое исследование творога	• • •
25.	Физико-химические исследования творога	ИД-4. ПК-2
	Отбор проб сычужных сыров для ветеринарно-санитарной экс-	Проводит отбор проб и лабораторных
26.	пертизы.	исследований, применяет на практике
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров	методики лабораторных исследова-
28.	Органолептическое исследование сычужных сыров	ний с использованием современных
29.	Физико-химические исследования сычужных сыров	технологий при решении профессио-
30.	Отбор проб сливочного масла для ветеринарно-санитарной экс-	нальных задач
	пертизы.	ИД-5. ПК-2
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла	Проводит обеззараживание, утилиза-

32.	Органолептическое исследование сливочного масла	]
33.	Физико-химические исследования сливочного масла – определе-	]
33.	ние массовой доли влаги и жира	
34.	Физико-химические исследования сливочного масла – определе-	
34.	ние кислотности	
35.	Физико-химические исследования сливочного масла – определе-	
33.	ние термостойкости	
36.	Отбор проб сгущенных молочных консервов для ветеринарно-	
50.	санитарной экспертизы.	
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных	
37.	консервов	
38.	Органолептическое исследование сгущенных молочных консервов	
39.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	
39.	вов – определение массовой доли влаги и сухих веществ	
40	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	1
40.	вов – определение массовой доли жира	
41.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	Ī
41.	вов – определение титруемой кислотности	
42. Физико-химические исследования сгущенных молочных		1
42.	вов – определение группы чистоты	
43.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	-
43.	вов – определение размеров кристаллов лактозы	
44.	Отбор проб сухих молочных консервов для ветеринарно-	-
44.	санитарной экспертизы.	
45.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных кон-	
43.	сервов	
46.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов -	_
40.	определение массовой доли влаги	
47.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	
47.	определение массовой доли жира	
48.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	1
40.	определение титруемой кислотности	
49.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов -	Ĩ
49.	определение группы чистоты	
50	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	1
50.	вов – определение растворимости	

цию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

#### ИД-6. ПК-2

Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

### ИД-7. ПК-2

Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

### ИД-2 ПК-3

Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

#### ИД-3 ПК-3

Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

### Вопросы к зачету для обучающихся заочной формы обучения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Случаи, при которых определяется видовая принадлежность мяса.	ИД-1 УК-2
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать опти-
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	мальные способы их решения, исходя
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	из действующих правовых норм,
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	имеющихся ресурсов и ограничений
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию оте-
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	чественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	ИД-1. ПК-2
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим	осмотр продукции и сырья животного

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	показателям	происхождения при решении профес-
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	сиональных задач
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	ИД-3. ПК-2
	Определение мяса больных животных по биохимическим показа-	Проводит ветеринарно-санитарный
17.	телям	осмотр продукции и сырья раститель-
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим пока-	ного происхождения при решении
10.	зателям	профессиональных задач
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	ИД-4. ПК-2
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	Проводит отбор проб и лабораторных
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбу-	ис-следований, применяет на практике методики лабораторных исследований
	дителей пищевых токсикоинфекций	с использованием современных тех-
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микро-	нологий при решении профессиональ-
	флоры (посев на МПА прогретого бульона)	ных задач
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (по-	ИД-5. ПК-2
24.	сев на среду Эндо)	Проводит обеззараживание, утилиза-
25.	Методы морфологической типизации сальмонелл  Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	цию и уничтожение продукции и сы-
	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-	рья животного происхождения при
26.	санитарной экспертизы	решении профессиональных задач
	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных кон-	ИД-6. ПК-2
	сервов	Проводит обеззараживание, утилиза-
27.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	цию и уничтожение продукции и сы-
		рья растительного происхождения при
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	решении профессиональных задач
29.	Технохимические испытания мясных консервов	ИД-7. ПК-2
	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-	Применяет современные информаци-
30.	санитарной экспертизы	онные технологии, использует сетевые
	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из	компьютерные технологии и базы
31.	мяса	данных в своей предметной области,
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	пакеты прикладных программ при
22	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на	решении профессиональных задач
33.	свежесть	ИД-2 ПК-3
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса	Составляет производственную доку- ментацию и установленную отчет-
	на свежесть	ность в соответствии с законодатель-
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	ством Российской Федерации, дей-
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экс-	ствующими нормативными правовы-
	пертизы	ми и нормативными техническими
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	документами в сфере безопасности
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	пищевой продукции
39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на све-	ИД-3 ПК-3
	жесть	Осуществляет контроль за соблюде-
40.	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на	нием ветеринарных правил и ветери-
41.	свежесть Технохимические исследования колбасных изделий	нарно-санитарных требований при
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	решении профессиональных задач
+4.	определение паличия крахмала, муки в колоасном изделии	

# Критерии ответа обучающего на зачете приведены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы,
	рекомендованной программой дисциплины, правильное раскрытие вопроса (допуска-
	ется наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содер-
	жание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы).
	Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показа-
	тели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на
	учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при
	ответе на вопросы.

### 4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподава-

тели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
21=	оцено ниме средетьи	ИД-1 УК-2
1.	Предмет, цели, задачи и содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Связь с другими науками	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	Транспортирование убойных животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
3.	Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач  ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
4.	Предубойное содержание животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
5.	Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.  ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
6.	Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш различных видов животных, птицы	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
		цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением вете-
		ринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
7.	Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав. Факторы, влияющие на химический и морфологический состав мяса	ИД-4 ПК-1
8.	Классификация мяса	Обобщает научную информацию отечествен-
9.	Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса	ного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок
10.	Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий	в области ветеринарно-санитар-ной эксперти- зы
11.	Морфологический и химический состав мяса птицы	
12.	Методы определения видовой принадлежности мяса	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
13.	Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
14.	Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение)	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
15.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
16.	Определение степени свежести мяса по биохимическим и микроскопическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
17.	Определение степени свежести мяса птицы	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их ре-

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
		шения, исходя из действующих правовых
		норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследо-
		ваний, применяет на практике методики лабо-
		раторных исследований с использованием со-
		временных технологий при решении профес-
		сиональных задач
		ИД-1 УК-2
		Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их ре-
		шения, исходя из действующих правовых
		норм, имеющихся ресурсов и ограничений
18.	Определение степени свежести мяса кроликов	ИД-4. ПК-2
		Проводит отбор проб и лабораторных исследо-
		ваний, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием со-
		временных технологий при решении профес-
		сиональных задач
19.	Пищевые болезни людей и их классификация	ИД-1 УК-2
19.	Пищевые облезни людей и их классификация	Определяет круг задач в рамках поставленной
20.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	цели и выбирать оптимальные способы их ре-
	•	шения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
21.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой	иД-4 ПК-1
	микрофлорои	Обобщает научную информацию отечествен-
22.	Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой	ного и зарубежного опыта, участвует во внед-
		рении результатов исследований и разработок в
23.	Токсикоз, вызываемый Cl.botulinum	области ветеринарно-санитар-ной экспертизы ИД-3 ПК-3
2.4	Микотоксикозы	Осуществляет контроль за соблюдением вете-
24.		ринарных правил и ветеринарно-сани-тарных
25.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов	требований при решении профессиональных
	по линии ветеринарной службы	задач ИД-4. ПК-2
		ид-4. Пк-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследо-
	Схема исследования мяса на наличие возбудителей	ваний, применяет на практике методики лабо-
26.	пищевых токсикоинфекций	раторных исследований с использованием со-
		временных технологий при решении профес-
		сиональных задач
		ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечествен-
	Классификация инфекционных болезней животных по	ного и зарубежного опыта, участвует во внед-
27.	степени опасности для человека	рении результатов исследований и разработок
		в области ветеринарно-санитар-ной эксперти-
	Portonyuonyo gautiranyo assayangaa	3Ы
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве	ИД-1 УК-2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их ре-
29.	продуктов убоя при туберкулезе	шения, исходя из действующих правовых
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка	норм, имеющихся ресурсов и ограничений
50.	продуктов убоя при бруцеллезе	ИД-1. ПК-2
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре	Проводит предубойный ветеринарный осмотр
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка	животных. ИД-2. ПК-2
32.	продуктов убоя при роже свиней	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка	продукции и сырья животного происхождения
33.	продуктов убоя при туляремии	при решении профессиональных задач
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка	ИД-1 ПК1
	продуктов убоя при лейкозе	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе	продуктов животного и растительного происхождения
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе	уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональ-
38.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве	ных задач
39.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при актиномикозе	
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при столбняке и злокачественном отеке	
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней	
42.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней	
43.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пастереллезе	
44.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре	
45.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при медленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС)	
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе	
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней	
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе	
49.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при инфекционных и инвазионных болезнях	
50.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтухи, кетоз, остеодистрофия)	
52.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдельных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой животных	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.  ИД-2. ПК-2
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при отравлениях животных и обработке фармпрепаратами	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоактиивном заражении	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу
55.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных	продуктов животного и растительного происхождения  ИД-5. ПК-2
56.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	ид-5.11к-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
57.	Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация ветеринарных конфискатов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
		уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
58.	Ветеринарное клеймение мяса	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-2. ПК-2
59.	Товароведческая маркировка мяса	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
60.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
61.	Методы определения доброкачественности пищевых животных жиров	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
62.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной
63.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
64.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного проис-
65.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	хождения  ИД-1 ПК1
66.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно- ферментного сырья	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
67.	Ветеринарно-санитарная экспертиза технического сырья и сухих кормов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	o deno indio epadarda	происхождения при решении профессиональ-
		ных задач
68.	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы  ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
69.	Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
70.	Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
71.	Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
72.	Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
73.	Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
74.	Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
75.	Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
76.	Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
77.	Методы ветсанэкспертизы копченых изделий из мяса	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
78.	Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
79.	Требования к качеству мясных полуфабрикатов	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
80.	Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
81.	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока. Влияние различных факторов на химический состав и свойства молока	ИД-4 ПК-1
82.	Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока. Пороки молока и их предупреждение	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной эксперти-
83.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно- санитарная оценка молока, полученного от больных животных	зы
84.	Методы обеззараживания молока	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональ-
85.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей)	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
86.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
87.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их ре-
88.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	шения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
89.	Ветеринарно-санитарная экспертиза коровьего масла	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабо-
90.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	раторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
91.	Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внед-
92.	Классификация товарных яиц по ГОСТ	рении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной эксперти-
93.	Пороки яиц	3Ы

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
94.	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
95.	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яичных продуктов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
96.	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ядовитые рыбы	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
97.	Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
98.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения
99.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
100.	Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарносанитарная экспертиза	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественно- го и зарубежного опыта, участвует во внедре- нии результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы ИД-4 ПК-1
101.	Характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебнодиетические свойства. Классификация меда	Обобщает научную информацию отечественно- го и зарубежного опыта, участвует во внедре- нии результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
102.	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы меда	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
103.	Номенклатура продуктов растительного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
104.	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Устройство и оборудование. Права и обязанности сотрудников	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного проис-
105.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки мяса и мясных продуктов в ЛВСЭ на рынке	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с
106.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки молока и молочных продуктов в ЛВСЭ на рынке	законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
107.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов в ЛВСЭ на рынке	
108.	Понятие об автоматизированной системе «Меркурий». Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде	ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

## Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося на экзамене представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul> <li>обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>могут быть допущены одна—две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетвори- тельно)	<ul> <li>знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетвори- тельно)	<ul> <li>пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

# Тестовые задания для контроля знаний по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
1.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», не допускают к убою на мясо свиней:  1) больных рожей;  2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;  3) не привитых против чумы;	
2.	4) моложе 14-дневного возраста  Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», на предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:  1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток	
3.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», мясо с признаками плесневения:  1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;  2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;  3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;  4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставлен-
4.	Согласно требованиям «Инструкции по товароведческой маркировке мяса», товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем 1) ветеринарного клейма треугольной формы; 2) ветеринарного клейма прямоугольной формы; 3) ветеринарного клейма овальной формы; 4) штампа видовой принадлежности	ной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограниче-
5.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», мясо сомнительной свежести подлежит  1) свободной реализации;  2) промпереработке;  3) утилизации;  4) дополнительному лабораторному исследованию	НИЙ
6.	После консервирования проб молока в нем нельзя определять: 1) плотность; 2) кислотность; 3) массовую долю жира; 4) массовую долю белка	
7.	Согласно «Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках», при температуре молока 24 °C к по-казателю плотности необходимо внести поправку: 1) $-0.4 \text{ кг/м}^3$ ; 2) $+0.4 \text{ кг/m}^3$ ; 3) $-2.4 \text{ кг/m}^3$ ; 4) $+2.4 \text{ кг/m}^3$	
8.	Согласно требованиям «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы», подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:  1) красюк; 2) насечка; 3) выливка; 4) малое пятно	
9.	Согласно требованиям «Ветеринарного законодательства», на партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:  1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставлен-

	журнал;	ной цели и выбирать
	2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая	оптимальные способы
	ведомость, путевой журнал;	их решения, исходя из
	3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;	действующих право-
	4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная	вых норм, имеющихся
10.	В соответствии с требованиями «Инструкции по ветеринарному клеймению мя-	ресурсов и ограниче-
	са», на мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:	ний
	1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;	
	2) ветеринарное клеймо круглой формы;	
	3) ветеринарное клеймо овальной формы;	
	4) ветеринарное клеймо квадратной формы	
11.	При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:	
	1) активность пероксидазы;	
	2) кислотное число;	
	3) содержание летучих жирных кислот;	
	4) активность кислой фосфатазы	
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют:	
	1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину рН;	
	2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксида-	
	3Ы,	
	3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада,	
	титруемую кислотность;	
	4) активность кислой фосфатазы, величину рН, количество ЛЖК	ИД-1 ПК1
13.	Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:	Проводит ветеринар-
13.	1) при его плохом обескровливании;	но-санитарную экс-
	2) при установлении видовой принадлежности;	пертизу продуктов
	3) при длительном хранении в холодильнике;	животного и расти-
	4) перед утилизацией	тельного происхожде-
14.	Основными способами ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного сырья	ния
11.	являются:	
	1) визуальный осмотр, органолептическое исследование;	
	2) биохимические исследования;	
	3) микробиологические исследования;	
	4) визуальный осмотр, микробиологические исследования	
15.	Радиологический контроль пищевых продуктов включает:	
10.	1) отбор проб из партии пищевых продуктов; измерение активности стронция-90	
	и цезия-137 в пробах продуктов; расчет результатов измерений и погрешности	
	исследований; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиаци-	
	онной безопасности;	
	2) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям	
	радиационной безопасности;	
	3) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений и погрешности исследований; дезактивацию продуктов;	
	4) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пище-	
	вых продуктов по критериям радиационной безопасности	
16.	При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитыва-	
	ют:	
	1) массовую долю жира;	
	2) массовую долю белка;	
	3) массовую долю золы;	
	4) массовую долю СОМО	
17.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:	ИД-1 ПК1
1/.	1) массовые доли влаги, жира, белка;	
	2) массовую долю жира, плотность, кислотность;	Проводит ветеринар-
	3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;	но-санитарную экс-
Ì	4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность	пертизу продуктов

18.	Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:	животного и расти-
18.	1) 50 r;	тельного происхожде-
	2) 100 r;	кин
	3) 250r;	
	4) 500r	
19.	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение	
	1) титруемой кислотности;	
	2) массовой доли сухих веществ;	
	3) массовой доли растительного белка;	
	4) наличия посторонних примесей	
20.	При экспертизе свежих фруктов их отбирают в количестве не менее: 1) 1 экз.;	
	2) 2 3K3.;	
	3) 3 экз.;	
	4) 5 экз	
21	В процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:	
21.	1) в кислую сторону до 6,5;	
	2) в щелочную сторону до 7,0;	
	3) в кислую сторону до 5,7;	
	4) в щелочную сторону до 7,4	
22.	Прион – это	
22.	1) простейший микроорганизм;	
	2) разновидность вируса;	
	3) инфекционная белковая частица, не содержащая нуклеиновой кислоты;	
	4) лучистый гриб	
23.	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии	ИД-4 ПК-1
	1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;	Обобщает научную
	2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;	информацию отече-
	3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;	ственного и зарубеж-
	4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета	ного опыта, участвует
24.	Возбудителями медленных инфекций являются	во внедрении резуль-
	1) прионы;	татов исследований и
	2) вирусы;	разработок в области
	3) бактерии;	ветеринарно-санитар-
	4) микроскопические грибы	ной экспертизы
25.	Бактерии рода Протея способны ферментировать  1) лактозу;	
	2) мочевину;	
	3) глюкозу;	
	4) липиды	
2.5	Наибольшее содержание может содержаться в	
26.	1) репчатом луке;	
	2) картофеле;	
	3) томатах;	
	4) apбузе	
27.	Кислотность сливочного масла принято выражать в	
۷1.	1) градусах Кеттсторфера (°К);	
	2) градусах Цельсия (°С);	
	3) градусах Тернера (°T);	
	4) градусах Кельвина (°К)	
28.	Сущность определения диастазной активности основан на	
	1) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окраши-	
	ваемых йодом в синий цвет;	
	2) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, окрашива-	
	емых йодом в синий цвет;	
	3) образовании йодсодержащих соединений при нагревании меда в присутствии	
	крахмала;	
	4) оттитровывании диастазы раствором крахмала в присутствии йода	
29.	Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании	
	мяса, является:	
	1) симбиоз микроорганизмов;	
	2) метабиоз микроорганизмов;	

	3) антагонизм микроорганизмов;	]
	4) паразитизм микроорганизмов	
30.	Птомаинами называются:	
30.	1) вещества, придающие гниющему мясу неприятный запах;	
	2) вещества, придающие гниющему мясу буро-зеленый цвет;	
	3) токсичные продукты распада белков, образующиеся при гниении мяса;	
	4) все конечные продукты белкового распада, образующиеся при гниении мяса	
31.	Цель предубойного осмотра животных и птицы:	
	1 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза 2 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и запрет на	
	убой животных мивотных перед уооем, установление диагноза и запрет на	
	3 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитар-	
	ных условий, в которых будет проводиться их убой, или запрет на убой живот-	
	ных	
	4 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитар-	
	ных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реа-	
	лизации мяса	
32.	При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного ящуром, у него	
02.	обнаруживают	
	1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	ил т пи э
	3. афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей 4. увеличение поверхностных лимфатических узлов	ИД-1. ПК-2 Проводит предубой-
22	4. увеличение поверхностных лимфатических узлов При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного лейкозом, у него	Проводит предубой- ный ветеринарный
33.	обнаруживают	осмотр животных.
	1. признаки пневмонии	осмотр животных.
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей	
	4. увеличение поверхностных лимфатических узлов	
34.	Болезненность печени наблюдается при:	
3 1.	1. гепатите	
	2. гепатозе	
	3. циррозе	
	4. амилоидозе При предубойном осмотре свиней, больных чумой, у них обнаруживают	
35.	1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. кровоизлияния в коже	
	4. пятнистую застойную гиперемию кожи	
36.	Предубойный осмотр животного включает:	
30.	1) сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покро-	
	ва, исследование систем организма, измерение температуры тела	
	2. сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покро-	
	ва, исследование систем организма	
	3. анализ документов, сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем организма, измерение температуры	
	тела	
	4. оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем орга-	
	низма, измерение температуры тела	
37.	Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за	
31.	1) 1 сутки до убоя животного;	
	2) 2 суток до убоя животного;	
	3) 3 суток до убоя животного;	
	4) 5 суток до убоя животного	ИД-1. ПК-2
38.	При предубойном осмотре свиней у них диагностируется форма сибирской язвы:	Проводит предубой-
50.	1. септическая	ный ветеринарный
	2. ангинозная	осмотр животных
	3. кишечная	r
	4. легочная	
39.	Предубойный осмотр партии животных на мясокомбинате проводится:  1. при наличии в ней больных животных	
	1. при наличии в неи оольных животных 2. при поступлении животных из неблагополучного по инфекционным болезням	
	2. при поступлении животных из исолатополучного по инфекционным оолезням	

	хозяйства	
	3. поголовно	
	4. выборочно, на усмотрение ветеринарного врача	
4.0	При предубойном осмотре свиней, больных рожей, у них обнаруживают	
40.	1. признаки пневмонии	
	2. желтушность видимых слизистых оболочек	
	3. кровоизлияния в коже	
	4. пятнистую застойную гиперемию кожи	
4.1	При сибирской язве основными видами патологических процессов являются	
41.	1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез;	
	2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез;	
	3) фибринозное, гнойное воспаление;	
	4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах	
42.	При туберкулезе основными видами патологических процессов являются	
42.	1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;	
	2) продуктивно-некротическое воспаление;	
	3) фибринозное воспаление;	
	4) геморрагический диатез	ид-2. ПК-2
12	Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются:	Проводит ветеринар-
43.	1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;	но-санитарный осмотр
	2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония;	продукции и сырья
	3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких;	животного происхож-
	4) инфаркты в почках, гнойная пневмония	дения при решении
44.	Изменения, характерные для альфортиоза, у лошади обнаруживаются	профессиональных
44.	1) в области брюшины;	задач
	2) в печени;	
	3) в легких;	
	4) в области носовой перегородки	
45.	Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является:	
45.	1) геморрагическая септицемия;	
	2) атрофия селезенки;	
	3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;	
	4) гнойная пневмония	
46.	Селезенка при лейкозе	
70.	1) без видимых изменений;	
	2) сильно увеличена, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися	
	фолликулами серо-белого цвета, иногда с некротическими фокусами;	
	3) атрофирована, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фол-	
	ликулами серо-белого цвета	
47.	При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них	
','	определяют:	
	1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной	
	соли;	
	2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность	
	кислой фосфатазы;	
	3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;	
	4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира	ИД-2. ПК-2
48.	Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному	Проводит ветеринар-
	лабораторному исследованию консервы:	но-санитарный осмотр
	1) с сульфидной коррозией;	продукции и сырья
	2) с химическим бомбажем;	животного происхож-
	3) с микробиологическим бомбажем;	дения при решении
	4) с закисанием	профессиональных
49.	С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют:	задач
	1) термостойкость:	F-111
	2) массовую долю белка;	
	3) сыропригодность;	
	4) наличие пастеризации	
50.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:	
	5) массовые доли влаги, жира, белка;	
	6) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
<u></u>	7) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;	

	8) массовую долю жира, белка, кислотность	
51.	Кислотное число растительных масел должно быть	
	1) не более 3,0;	
	2) не более 4,0;	
	3) не более 5,0;	
	4) не более 6,0.	
52.	Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является: 1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов	
	<ol> <li>выдерживание клубней на свету и накопление соланина</li> <li>повышение относительной влажности воздуха при хранении</li> </ol>	
	4) прорастание глазков клубней	ИД-3. ПК-2
	Массовая доля влаги определяется в:	Проводит ветеринар-
53.	1) пряностях;	но-санитарный осмотр
	2) картофеле;	продукции и сырья
	3) муке;	растительного проис-
	4) соленых овощах	хождения при реше-
<i>5.</i> 4	Массовая доля влаги не определяется в:	нии профессиональ-
54.	1) крупах;	ных задач
	2) картофеле;	
	3) крахмале;	
	4) семенах подсолнечника	
55.	Титруемая кислотность определяется в:	
33.	1) крупах;	
	2) myke;	
	3) крахмале;	
	4) растительных маслах	
56.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть	
50.	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая	
57.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть	
	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая	
58.	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют	
	1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кис-	ИД-3. ПК-2
	лоту;	Проводит ветеринар-
	3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли;	но-санитарный осмотр
	4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ	продукции и сырья
<b>50</b>	В квашенной капусте рассола должно быть не более	растительного проис-
59.	1) 5 %;	хождения при реше-
	2) 15 %;	нии профессиональ-
	3) 25 %;	ных задач
	4) 50 %	
60.	Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть	
00.	1) не более 3 %;	
	2) 3-5 %;	
	3) не более 5 %;	
	4) не менее 5 %	
61.	При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:	ИД-4. ПК-2
01.	1) определение массовой доли влаги;	
	2) реакция с нейтральным красным;	Проводит отбор проб и лабораторных ис-
	3) определение содержания летучих жирных кислот;	и лаоораторных ис-
	4) реакция на кислую фосфатазу	ет на практике мето-
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно-	дики лабораторных
	санитарной экспертизе:	исследований с ис-
	5) баранины;	пользованием совре-
	б) говядины;	Cospe

63. Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для   9) серологической типизации сальмонелл;   10) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл   11) биохимической типизации сальмонелл;   12) морфологической типизации сальмонелл   12) морфологической типизации сальмонелл   13) 0,25 дм²;   14) 0,30 дм²;   15) 0,5 дм²;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   17) мормалин;   2) сычужный фермент;   3) феноифталеин;   4) резазурин   20 сычужный фермент;   3) феноифталеин;   4) резазурин   20 сыропригодности молока;   3) степени свежести молока;   3) степени свежести молока;   4) бактериальной обсемененности молока   4) бактериальной обсемененности молока   17) на способности фермента днастазы расшеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет;   18) на отгитрованием;   19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;   20) на способности кислот растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;   20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда   15,50-1,55 г/см³;   2) 1,60-1,66 г/см²;   3) 1,81-1,82 г/см²;   2) 1,60-1,66 г/см²;   3) 1,81-1,82 г/см²;   4) 2,00 г/см³   4) доподыво рефрактометра;   4) пентрифутированием   4) пент	технологий ии профес- х задач
63. Реакцию агтлютинации с поливалентной сывороткой используют для   9) серологической типизации сальмонелл;   10) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл   11) биохимической типизации сальмонелл;   12) морфологической типизации сальмонелл   12) морфологической типизации сальмонелл   13) 0,25 дм²;   14) 0,30 дм²;   15) 0,5 дм²;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   16) 1,0 дм³;   17) мормалин;   2) сычужный фермент;   3) фенолфталени;   4) резазурин   20 сычужный фермент;   3) фенолфталени;   4) резазурин   20 сыропригодности молока;   3) степени свежести молока;   3) степени свежести молока;   4) бактериальной обсемененности молока   4) бактериальной обсемененности молока   17) на способности фермента днастазы расшеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет;   18) на отгитуровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталенна;   19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованнем;   20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда   11,50-1,55 г/см³;   21,60-1,66 г/см²;   31,18.1-1,82 г/см³;   41,2,00 г/см³   18,10-1,82 г/см³;   18,10-1,82	
90 серологической типизации сальмонелл; 10) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл; 12) морфологической типизации сальмонелл; 12) морфологической типизации сальмонелл     64. Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 13) 0,25 дм²; 14) 0,30 дм²; 15) 0,5 дм³; 16) 1,0 дм³     65. При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сымужный фермент; 3) фенолфталенин; 4) резазурин     66. Сымужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 3) степени свежести молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расцеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровыпание кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталенна; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда	
11) биохимической типизации сальмонелл; 12) морфологической типизации сальмонелл 64. Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 13) 0,25 дм³; 14) 0,30 дм³; 15) 0,5 дм³; 16) 1,0 дм³ 65. При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталени; 4) резазурин 66. Счужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 3) степени свежести молока; 3) степени свежести молока; 17) на способности фермента диастазы распеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитрованием; 20) на способности кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталениа; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см²; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высупиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше менных при реше	
12) морфологической типизации сальмонелл  64. Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 13) 0,25 дм²; 14) 0,30 дм³; 15) 0,5 дм²; 16) 1,0 дм³  65. При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталени; 4) резазурин  66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталениа; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворомть сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см²; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индеке растворимости яичного порошка определяют 1) высущиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием 70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при решеменных при р	
13) 0,25 лм <sup>3</sup> ; 14) 0,30 лм <sup>3</sup> ; 15) 0,5 дм <sup>2</sup> ; 16) 1,0 дм <sup>3</sup>   17) формалин; 2) сънужный фермент; 3) фенолфталеин; 4) резазурин   26-1   1 унтрумой кислотности молока; 2) съропригодности молока; 2) съропригодности молока; 4) бактериальной обсемененности молока   2) съропригодности молока; 4) бактериальной обсемененности молока   17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда   Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см <sup>3</sup> ; 2) 1,60-1,66 г/см <sup>3</sup> ; 3) 1,81-1,82 г/см <sup>3</sup> ; 4) 2,00 г/см <sup>3</sup>   1 для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,65 г/см <sup>3</sup> ; 2) г. помощью рефрактометра; 2) с помощью рефрактометра; 3) с помощью рефрактометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифутированием (следование ет на пра дики лисследование ет на пра дики лисследовани	
14) 0,30 дм³;   15) 0,5 дм²;   16) 1,0 дм³     16) 1,0 дм³     16) 1,0 дм³     16) 1,0 дм³     160 піределении бактериальной обсемененности молока используется   1) формалин;   2) сычужный фермент;   3) фенолфталеин;   4) резазурин   1 титруемой кислотности молока;   2) сыропригодности молока;   3) степени свежести молока;   3) степени свежести молока;   4) бактериальной обсемененности молока   40 бактериальной обсемененности меда основан на:   17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет;   18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;   19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;   20) на способности кислот раствором шелочи в присутствии фенолфталеина;   19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;   20) на способности кислот раствором шелочи в присутствии фенолфталеина;   19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;   20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда   Идля оппределения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:   1) 1,50-1,65 г/см³;   2) 1,60-1,66 г/см³;   3) 1,81-1,82 г/см³;   4) 2,00 г/см³	
15) 0,5 дм³; 16) 1,0 дм³  65. При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталени; 4) резазурин  66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропритодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расцеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифутированием 70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется дики ли решених при решения при реш	
16) 1,0 дм³  При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталени; 4) резазурин  Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расшеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием 70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше	
1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталеин; 4) резазурин  66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расшеплять крахмал до веществ, не окращиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³ 4) 2,00 г/см³ 69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью рефрактометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше	
1) формалин; 2) сычужный фермент; 3) фенолфталеин; 4) резазурин  66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расшеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот раствором шелочи в вщества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  1) высушиванием; 2) с помощью рефрактометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше	
3) фенолфталеин; 4) резазурин  66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью рефрактометра; 4) центрифутированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется менных при реше	
4) резазурин     Сычужно-бродильная проба используется для определения:     1) титруемой кислотности молока;     2) сыропригодности молока;     3) степени свежести молока;     4) бактериальной обсемененности молока      67. Метод определения общей кислотности меда основан на:     17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;     18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;     19) на восстановлении сахаров растворями Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;     20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда      68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:     1) 1,50-1,55 г/см³;     2) 1,60-1,66 г/см³;     3) 1,81-1,82 г/см³;     4) 2,00 г/см³      69. Индекс растворимости яичного порошка определяют     1) высушиванием;     2) с помощью ареометра;     3) с помощью рефрактометра;     4) центрифутированием      70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше	
<ul> <li>66. Сычужно-бродильная проба используется для определения: <ol> <li>1) титруемой кислотности молока;</li> <li>2) сыропригодности молока;</li> <li>3) степени свежести молока;</li> <li>4) бактериальной обсемененности молока</li> </ol> </li> <li>67. Метод определения общей кислотности меда основан на: <ol> <li>17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;</li> <li>18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;</li> <li>19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;</li> <li>20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда</li> </ol> </li> <li>68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: <ol> <li>1) 1,50-1,55 г/см³;</li> <li>2) 1,60-1,66 г/см³;</li> <li>3) 1,81-1,82 г/см³;</li> <li>4) 2,00 г/см³</li> </ol> </li> <li>69. Индекс растворимости яичного порошка определяют <ol> <li>1) высушиванием;</li> <li>2) с помощью рефрактометра;</li> <li>3) с помощью рефрактометра;</li> <li>4) центрифугированием</li> <li>70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше менных при реше</li> </ol> </li> </ul>	
<ul> <li>1) титруемой кислотности молока;</li> <li>2) сыропригодности молока;</li> <li>3) степени свежести молока;</li> <li>4) бактериальной обсемененности молока</li> <li>67. Метод определения общей кислотности меда основан на:</li> <li>17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;</li> <li>18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;</li> <li>19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;</li> <li>20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда</li> <li>68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:</li> <li>1) 1,50-1,55 г/см³;</li> <li>2) 1,60-1,66 г/см³;</li> <li>3) 1,81-1,82 г/см³;</li> <li>4) 2,00 г/см³</li> <li>1) высушиванием;</li> <li>2) с помощью ареометра;</li> <li>3) с помощью рефрактометра;</li> <li>4) центрифугированием</li> <li>70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше</li> </ul>	
2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока  67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше испельных при реше	
4) бактериальной обсемененности молока  Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше опролеменных при р	
67. Метод определения общей кислотности меда основан на: 17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда    68.	
17) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется дими ли реше ановых при реше ановых	
окрашиваемых йодом в синий цвет;  18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина;  19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием;  20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:  1) 1,50-1,55 г/см³;  2) 1,60-1,66 г/см³;  3) 1,81-1,82 г/см³;  4) 2,00 г/см³   1) высушиванием;  2) с помощью ареометра;  3) с помощью рефрактометра;  4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше опролемента и пра растранных при реше опролемента и пра растранных при реше оправления из мышечной ткани;	
18) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется ди менных при реше спормента из мышечной ткани;	
19) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  68. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше симентых при реше образовать по подавления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше	
ческим титрованием; 20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:  1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  Проводит и лабора следованием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше смемя и мышечной ткани;	
20) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда  Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:  1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  Проводит и лабора следовани ет на прадики л на пределяют  1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше апри реше спородения при р	
об.  отью:  1) 1,50-1,55 г/см³;  2) 1,60-1,66 г/см³;  3) 1,81-1,82 г/см³;  4) 2,00 г/см³  Проводит и лабора следовани ет на пра дики л зо с помощью рефрактометра;  3) с помощью рефрактометра;  4) центрифугированием  70.  Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше сморами и лабора следовани ет на пра дики л исследова пользовани и исследова пользовани и исследова пользовани и исследова пользова по исследова	
Стью: 1) 1,50-1,55 г/см³; 2) 1,60-1,66 г/см³; 3) 1,81-1,82 г/см³; 4) 2,00 г/см³  69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется 21) экстракт из мышечной ткани;	
2) 1,60-1,66 г/см <sup>3</sup> ; 3) 1,81-1,82 г/см <sup>3</sup> ; 4) 2,00 г/см <sup>3</sup> 69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется 21) экстракт из мышечной ткани;	
3) 1,81-1,82 г/см <sup>3</sup> ; 4) 2,00 г/см <sup>3</sup> 69. Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше при реше при реше проводит и лабора и лабора следование ет на пра дики л исследова пользованием пользованием менных при реше п	. ПК-2
4) 2,00 г/см <sup>3</sup> Индекс растворимости яичного порошка определяют  1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше смолем из мышечной ткани;	отбор проб
69. Индекс растворимости яичного порошка определяют  1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше справанием	горных ис-
1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше спорожения степени свежести рабок при реше спорожения степени свежения ст	й, применя-
2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием  70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше смочем из мышечной ткани;	
70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше 21) экстракт из мышечной ткани;	бораторных
70. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется при реше 21) экстракт из мышечной ткани;	
70. 21) экстракт из мышечной ткани;	технологий
	ии профес-
22) экстракт из жабр;	х задач
22) экстрикт из жаср,	
24) мышечная ткань	
71. При обнаружении трихинелл	·
1) все продукты убоя животного утилизируют;	
2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную	
ткань, утилизируют; 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой;	
4) продужти убод умротного содеручние поперенно-полосатую мышенную ИД-	. ПК-2
ткань, обеззараживают проваркой	обеззаражи-
Вание, ут	
1) VININGAMOVIOTES.	илизацию и
[ 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – родинальный пример	ие продук-
в зависимости от причины уооя;	ие продук- ья животно-
3) перераоываваются на консервы или мясные хлеоа, провариваются;	ие продук- ья животно- ждения при
4) при удовлетворительные органолептических показателях выпускаются свооодно	ие продук- ья животно- ждения при профессио-
73. При эхинококкозе 1) все продукты убоя животного утилизируют;	ие продук- ья животно- ждения при профессио-
TO DOOD THE WATER AND	ие продук- ья животно- ждения при профессио-
2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают	ие продук- ья животно- ждения при профессио-

	3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;	
	4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.	
74.	При обнаружении на 40 см <sup>2</sup> разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота 1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют; 2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают сво-	
	бодно; 3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом;	
	4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают	
75.	Мясо обеззараживают посолом при: 1) финнозе;	
	2) трихинеллезе;	
	3) бруцеллезе;	
	4) актиномикозе	
76.	Мясо обеззараживают замораживанием при: 1) трихинеллезе;	
	2) аскаридозе;	
	3) актиномикозе;	
	4) цистицеркозе	
77.	При сибирской язве 1) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура	
	утилизируется;	
	2) пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпус-	
	кается после дезинфекции;	
	3) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлебы, шкура консервируется посолом;	
	4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).	ИД-5. ПК-2
78.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота	Проводит обеззаражи-
70.	непораженные продукты убоя	вание, утилизацию и уничтожение продук-
	1) подлежат утилизации;	ции и сырья животно-
	<ul><li>2) перерабатываются на стерилизованные консервы;</li><li>3) перерабатываются на вареные колбасы;</li></ul>	го происхождения при
	4) выпускаются без ограничений	решении профессио-
79.	При обнаружении генерализованного туберкулеза непораженные продукты убоя	нальных задач
	1) подлежат утилизации;	
	<ul><li>2) перерабатываются на стерилизованные консервы;</li><li>3) перерабатываются на вареные колбасы;</li></ul>	
	4) выпускаются без ограничений	
80.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением	
00.	только подчелюстных лимфоузлов в виде обызвествленных, инкапсулированных	
	очагов туша 1) перерабатывается на стерилизованные консервы;	
	2) проваривается;	
	3) перерабатывается на вареные колбасы;	
	4) выпускается в свободную реализацию	
81.	При загрязнении меда нежелательными естественными примесями его 1) утилизируют;	
	2) свободно реализуют;	ин с писа
	3) реализуют после очистки отстаиванием;	ИД-6. ПК-2
	4) денатурируют	Проводит обеззараживание, утилизацию и
82.	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его	уничтожение продук-
	<ol> <li>утилизируют;</li> <li>денатурируют;</li> </ol>	ции и сырья расти-
	3) перерабатывают на кондитерские изделия;	тельного происхожде-
	4) возвращают владельцу	ния при решении
83.	Представленные для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке сушеные пла-	профессиональных задач
	стинчатые грибы 1) уничтожают;	, 100
	2) направляют на проварку;	
1	1 / 1 1 2	

	3) HOLDON	
	аправляют на токсикологическое исследование;     апрещают реализовывать на рынке и возвращают владельцу	
84.	Муку, пораженную насекомыми-вредителями 1) обрабатывают инсектицидами;	
	2) утилизируют;	
	3) просеивают и допускают к реализации;	
	4) бракуют и возвращают владельцу	
85.	При повышенном содержании нитратов в овощах, бахчевых культурах и корне-	
83.	клубнеплодах данные продукты	
	1) утилизируют;	
	2) направляют на промпереработку;	
	3) направляют на повторное лабораторное токсикологическое исследование;	
	4) не допускают к реализации и возвращают владельцу	
86.	Корнеклубнеплоды и овощи, поврежденные грызунами	
00.	1) не допускают к реализации и возвращают владельцу	
	2) утилизируют;	
	3) направляют на промпереработку;	
	4) зачищают и допускают к реализации	
87.	Картофель, пораженный раком и ложным раком	
	1) не допускают к реализации и возвращают владельцу	
	2) утилизируют;	
	3) зачищают и направляют на промпереработку;	
	4) уничтожают Сухофрукты, загрязненные песком, землей	
88.	1) допускают к реализации по сниженной цене	
	2) не допускают к реализации и возвращают владельцу	ИД-6. ПК-2
	3) конфискуют и утилизируют;	Проводит обеззаражи-
	4) направляют на промпереработку	
90	На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их	вание, утилизацию и уничтожение продук-
89.	экспертизы	ции и сырья расти-
	1) оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу рас-	тельного происхожде-
	тительной продукции	ния при решении
	2) оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владель-	профессиональных
	цу растительной продукции	задач
	3) оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной	
	продукции	
	4) составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфис-	
	кации, один из экземпляров которого вручается владельцу растительной	
	продукции	
90.	Представленное для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке растительное масло непромышленного изготовления, по результатам экспертизы признанное	
	фальсифицированным	
	1) конфискуют и уничтожают;	
	2) конфискуют и утилизируют;	
	3) конфискуют и направляют на промышленную переработку;	
	4) денатурируют и возвращают владельцу	
91.	Автоматизированная система «Меркурий» применяется	
91.	1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов	ин а шко
	2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов, от-	ИД-7. ПК-2
	слеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации	Применяет современ-
	3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объек-	ные информационные
	тов	технологии, использует сетевые компью-
	4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов	терные технологии и
		базы данных в своей
92.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в	предметной области,
	системе «Меркурий» обеспечивает подсистема	пакеты прикладных
	1) склада временного хранения	программ при реше-
	2) государственной ветеринарной экспертизы	нии профессиональ-
	3) территориального управления	ных задач
	4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документор	
	TOB	

93.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для  1) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов	
	2) просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводительных документов и их гашения	
	<ul> <li>3) создания и подачи заявок на получение ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки, оформляемых государственным ветеринарным врачом</li> <li>4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов</li> </ul>	
94.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ)	
	предназначена для  1) исключения возможности провоза объема груза больше, чем указано в разрешительном документе	
	<ol> <li>автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку аттестованных предприятий</li> </ol>	
	3) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов	
	4) оформления ветеринарного сопроводительного документа Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ)	
95.	не предназначена для	
	1) осуществления оперативной проверки подлинности электронного ветеринар-	
	ного сопроводительного документа	
	2) оформления электронных актов отбора проб	
	3) оформления ветеринарного сопроводительного документа	ип 7 пи 2
0.5	4) формирование отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД. Учёт оформленного на бумажном носителе ветеринарного сопроводительного	ИД-7. ПК-2 Применяет современ-
96.	документа осуществляется путем ввода данных о нем в систему Мерку-	ные информационные
	рий лицом, его оформившим, в течение	технологии, использу-
	1) 3 дней с момента его оформления	ет сетевые компью-
	2) 10 дней с момента его оформления	терные технологии и
	3) 1 месяца с момента его оформления	базы данных в своей
	4) 3 месяцев с момента его оформления	предметной области,
97.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>не мребуется</i> при производстве партии подконтрольной Госвет-	пакеты прикладных программ при реше-
	надзора продукции	нии профессиональ-
	1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации	ных задач
	подконтрольной продукции в торговой сети	
	2) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации	
	подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания	
	3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод- ческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт	
	4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод-	
	ческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны	
98.	В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность создания актов отбора	
	проб на интересующую Вас продукцию по данным из	
	<ol> <li>ветеринарного сопроводительного документа в электронном виде</li> <li>ветеринарного сопроводительного документа на бумажном носителе</li> </ol>	
	3) протокола лабораторных испытаний в электронном виде	
	4) журнала входной продукции и из журнала вырабатываемой продукции	
99.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в элек-	
77.	тронном виде, <i>требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госвет-	ИД-7. ПК-2
	надзора продукции	Применяет современ-
	1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации	ные информационные
	партии подконтрольной Госветнадзору продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания,	технологии, использует сетевые компью-
	предприятии общественного питания, 2) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если перерабо-	терные технологии и
	танные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда,	базы данных в своей
	предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприя-	предметной области,
	тии розничной торговли	пакеты прикладных
	3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госвет-	программ при реше-
	надзору продукции только в целях личного потребления, не связанных с реали-	нии профессиональ-
	зацией данной продукции	ных задач
	4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод-	

	ческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети	
100.	В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность автоматического контроля поступающего на предприятие сырья  1) путем занесения необходимых данных, полученных в электронном сообщении, в соответствующий реестр  2) только после подтверждения сведений о нем на бумажном носителе  3) при оформлении электронного ветеринарного сопроводительного документа, по которому поступил груз  4) при гашении электронного ветеринарного сопроводительного документа, по которому поступил груз	
101.	Отчетность по форме 5-вет государственной лабораторией ветеринарно- санитарной экспертизы представляется в вышестоящее учреждение 1) ежемесячно; 2) 1 раз в квартал; 3) 1 раз в полугодие; 4) 1 раз в год	
102.	На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал; 2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;. 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал	ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа-
103.	На партию шкур животных оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарное справка формы 4-вет	цию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действу-
104.	Свинина 3 категории (мясо молодняка) маркируется: 1) круглым клеймом; 2) квадратным клеймом; 3) треугольным клеймом; 4) овальным клеймом	ющими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности
105.	Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием- поставщиком убойных животных: 1) за живую массу животных; 2) за живую массу и упитанность животных; 3) за живую массу животных и категорию их мяса; 4) за массу мяса	пищевой продукции
106.	На партию меда оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарное свидетельство формы 5-вет	
107.	На ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ:  1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;  2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;  3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;  4) ветеринарное свидетельство формы 4-вет	
108.	На пчёлосемью оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарная справка формы 5-вет	ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа- цию и установленную
109.	Приоритетным нормативным документом, регламентирующим оборот мяса на территории Российской Федерации является  1) ГОСТ Р на соответствующий вид мяса;  2) межгосударственный ГОСТ на соответствующий вид мяса;  3) «Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экс-	отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативны-

	пертизы мяса и мясных продуктов»;	ми правовыми и нор-
	4) Технический регламент Таможенного Союза 034/2013	мативными техниче-
110	На партию пчелиного воска оформляется ветеринарный документ:	скими документами в
110.	1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;	сфере безопасности
	2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;	пищевой продукции
	3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;	
	4) ветеринарная справка формы 4-вет	
111.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в	
111.	последовательности:	
	1) органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические	
	испытания	
	2) бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептиче-	
	ская оценка 3) органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологиче-	
	3) органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ	
	4) технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологиче-	
	ский анализ	
112	Не допускают к убою на мясо свиней:	
112.	1) больных рожей;	
	2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;	
	3) не привитых против чумы;	
	4) моложе 14-дневного возраста	ИД-3 ПК-3
113.	Мясо с признаками плесневения:	Осуществляет кон-
110.	1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;	троль за соблюдением
	2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;	ветеринарных правил
	3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветери-	и ветеринарно-сани-
	нарно-санитарную оценку;	тарных требований
	4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью	при решении профес-
114.	Штамп видовой принадлежности ставится на: 1) конину, верблюжатину, крольчатину;	сиональных задач
	2) конину, козлятину, крольчатину;	
	3) верблюжатину, козлятину, оленину;	
	4) конину, верблюжатину, оленину	
115.	Загар является следствием:	
115.	1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш;	
	2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля;	
	3) превышения сроков хранения мяса;	
	4) патологического состояния животного перед убоем	
116.	Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных в заболевании	
	туберкулезом, бруцеллезом	
	1) перерабатывают на вареные кровяные колбасы;	
	2) включают в рецептуру кровяных зельцев;	
	4) обезвреживают проваркой с последующим использованием на кормовые или технические цели;	
117	Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,	
117.	1) подлежат переработке на варенные колбасы;	
	2) подлежат проварке;	
	3) переработке на стерилизованные консервы;	
	4) уничтожаются (сжигаются)	
118.	Животным можно скармливать молоко	ИД-3 ПК-3
110.	1) консервированное перекисью водорода;	Осуществляет кон-
	2) консервированное формалином;	троль за соблюдением
	3) консервированное бихроматом калия;	ветеринарных правил
	4) фальсифицированное содой	и ветеринарно-сани-
119.	Молоко после дойки должно быть:	тарных требований
	1) термически обработано	при решении профес-
	2) очищено и охлаждено	сиональных задач
	3) заморожено	
	4) пастеризовано	
120.	При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:  1) используется для пищевых целей после проварки;	
	2) используется в корм пушным зверям после проварки;	
	и попользуетел в кори пушным эверли после проварки,	

- 3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого по-
- По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)		
Оценка 5 (отлично)	80-100		
Оценка 4 (хорошо)	70-79		
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69		
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50		

### 4.2.3. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание по курсовой работе выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком ее сдачи и зашиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений).

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководителем курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в секретариате директората ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно в секретариат.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное ее содержание, показать результаты ее выполнения и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсовой работы ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсовой работы оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсовой работы в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсовой работы, на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсовой работы.

Обучающиеся имеют право на пересдачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

График (этапы) выполнения курсовой работы

Этап выполнения курсовой работы	Код и наименование индикатора компетенции			
1. Выбор темы курсовой работы	ИД-1 УК-2			
2. Формулирование цели и задач выполнения курсовой работы.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
3. Поиск и изучение литературных источников и нормативной документации по теме курсовой работы	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов иссле-			
4. Анализ и систематизация изученной информации	дований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы  ИД-7. ПК-2			
5. Составление текста основной части (обзора литературы) курсовой работы	Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных			
6. Составление заключения, формулирование выводов по результатам выполнения курсовой работы	программ при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3			
7. Оформление курсовой работы согласно требованиям соответствующих методических указаний	Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством			
8. Представление курсовой работы для проверки преподавателю. Защита курсовой работы.	Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции			

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания		
	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка		
Оценка 5	имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и		
(отлично)	обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно		
(отлично)	отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала,		
	способен аргументировать собственные утверждения и выводы.		
Оценка 4 Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Поясните			
(хорошо)	имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений		

Шкала	Критерии оценивания			
	аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов,			
	в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и			
	уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание			
	теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утвержде-			
	ния и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.			
	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка			
	содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверх-			
Оценка 3	ностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, пред-			
(удовлетворительно)	ставлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся про-			
	являет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпы-			
	вающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.			
	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка			
Оценка 2	не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях			
(неудовлетвори-	кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обу-			
тельно)	чающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с			
	ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.			

## Примерная тематика курсовых работ

- 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при парагриппе крупного рогатого скота.
- 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вирусной диарее крупного рогатого скота.
- 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при везикулярной болезни свиней.
- 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при парвовирусной инфекции.
- 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтеровирусном гастроэнтерите свиней
- 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при скрепи овец.
- 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота.
- 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите свиней.
- 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энцефаломиелите лошадей.
- 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при злокачественной катаральной горячке.
- 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауэски.
- 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота.
- 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гриппе свиней.
- 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гемофилезном полисерозите.
- 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при репродуктивном респираторном синдроме свиней.
- 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при хламидиозе свиней.
- 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя инфекционном атрофическом рините свиней.
- 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при колиэктеротоксемии.
- 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе.
- 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе.
- 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при мыте.
- 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при повальном воспалении легких крупного рогатого скота

- 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ку-лихорадке.
- 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при африканской чуме свиней.
- 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гриппе птиц.
- 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при онхоцеркозе лошадей.
- 27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пироплазмидозах.
- 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нематодозах.
- 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
- 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе.
- 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при бруцеллезе.
- 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при ящуре.
- 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах.
- 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
- 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.
- 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
- 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья.
- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов.
- 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза технических сырья и сухих кормов.
- 41. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
- 42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
- 43. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых изделий из мяса.
- 44. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья.
- 45. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков.
- 46. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и сметаны.
- 47. Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров.
- 48. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
- 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких и сухих яйцепродуктов.
- 50. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

При выполнении и оформлении курсовой работы обучающие используют методические разработки:

- 1. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 23 с. Режимы доступа: <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>; <a href="https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806">https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806</a>;
- 2. Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 24 с. Режимы доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02818.pdf

## лист регистрации изменений

Номер измене- ния	Номера листов	Основание для внесения	Подпись	Расшифровка	Дата внесе- ния измене-		
	замененных	новых	аннулированных	изменений		подписи	ния