Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 31.05.2022 14:13:45
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«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**

Троицк
2022

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

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 планируемыми результатами освоения ОПОП…….……. 4
1.1. Цель и задачи дисциплины…… 4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений…… 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП…… 8
3. Объем дисциплины и виды учебной работы…… 8
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы……. 8
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам……. 8
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку……... 15
4.1. Содержание дисциплины……... 15
4.2. Содержание лекций…… 18
4.3. Содержание лабораторных занятий…….. 20
4.4. Содержание практических занятий……... 20
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся……. 21
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине……. 23
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине…….. 24
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины…….. 24
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины…….. 25
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины……. 25
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем……... …… 27
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине……. 27

Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся …… 28

Лист регистрации изменений……. 112

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 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов	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 – З.1)
	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)
	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 растительного 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 ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	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 – З.4)
	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)
	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 предубойный ветеринарный осмотр животных.	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 – З.1)
	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 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – З.2)
	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)
	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 ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – З.3)
	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)
	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 и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – З.4)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)
	навыки	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)
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – З.5)
	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)
	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 и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач		(Б1.В.08, ПК-2 – З.6)
	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)
	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 технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	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 – З.7)
	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)
	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 производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	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 – З.2)
	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)
	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 – З.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
троль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	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)
	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

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	**179**	**28**
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

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
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	0,5
1.2.	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	3,7	2		0,2	1	0,5
1.3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание, предубойный клинический осмотр животных и птицы	3,7	2		0,2	1	0,5
1.4	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	0,5
1.5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера. Исследование мяса на свежесть	14,7	2	8	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	0,5
1.7	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)	9,7	2	4	0,2	3	0,5
1.8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	3,7	2		0,2	1	0,5
1.9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	9,7	2	4	0,2	3	0,5
1.10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	3,7	2		0,2	1	0,5
1.11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	1,7			0,2	1	0,5
1.12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	1,7			0,2	1	0,5
1.13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	1,7			0,2	1	0,5
1.14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	1,7			0,2	1	0,5
1.15	Клеймение и маркировка мяса. Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде	3,7	2		0,2	1	0,5
Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных							
2.1.	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Порядок переработки продуктов убоя, подлежащих обеззараживанию	9,7	2	4	0,2	3	0,5

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
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, патологии 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 токсикоинфекции и токсикозы							
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 мясных продуктов							
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

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
4.2	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	9,6	2	4	0,2	3	0,4
4.3	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	9,6	2	4	0,2	3	0,4
4.4	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	9,6	2	4	0,2	3	0,4
4.5	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	7,6		4	0,2	3	0,4
Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов							
5.1	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	19,6	1	12	0,2	6	0,4
5.2	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья) и сливок	2,6	1		0,2	1	0,4
5.3	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	1,6			0,2	1	0,4
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	3,6	2		0,2	1	0,4
5.5	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	14,6	2	8	0,2	4	0,4
5.6	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	9,6	2	4	0,2	3	0,4
5.7	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	12,6		8	0,2	4	0,4
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	7,6		4	0,2	3	0,4
Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления							
6.1	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	8,6		4	0,2	4	0,4
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	7,6	2	2	0,2	3	0,4
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	5,6		2	0,2	3	0,4

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
6.4	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	1,6			0,2	1	0,4
6.5	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	5,6		2	0,2	3	0,4
6.6	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	7,5		4	0,1	3	0,4
6.7	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительного сырья и растительных продуктов непромышленного изготовления	7,5		4	0,1	3	0,4
6.8	ВСЭ раков	1,5			0,1	1	0,4
6.9	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1,5			0,1	1	0,5
Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках							
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	7,6		4	0,1	3	0,5
7.2	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	3,6	2		0,1	1	0,5
7.3	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	2,7			0,2	2	0,5
	Курсовая работа	27			х	27	х
	Контроль (зачеты)	12			х	12	х
	Контроль (экзамен)	х	х	х	х	х	27
	Итого	**360**	**60**	**108**	**11**	**154**	**27**

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
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.	5				5	х
1.2.	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	5				5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1.3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем 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	х
1.13	Порядок заготовки и транспортировки технического 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 животных							
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	х
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	х
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

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
2.7	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	5				5	х
2.8	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении	5				5	х
2.9	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях	5				5	х
2.10	ВСЭ продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии, стрессах	6	1			5	х
2.11	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	5				5	х
2.12	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	5				5	х
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	5				5	х
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	5				5	х
2.15	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	6	1			5	х
Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы							
3.1	Пищевые токсикоинфекции	6				6	х
3.2	Пищевые токсикозы	6				6	х
3.3	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	5				5	х
Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов							
4.1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках	5				5	х
4.2	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	5				5	х
4.3	Консервирование мяса поваренной солью. Копчение мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса	5				5	х
4.4	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	5				5	х
4.5	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	5				5	х
Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов							
5.1	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	9		4		5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
5.2	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья) и сливок	5				5	х
5.3	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	5				5	х
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	7	2			5	х
5.5	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	5				5	х
5.6	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	5				5	х
5.7	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	5				5	х
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	5				5	х
Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления							
6.1	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	5				5	х
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	5				5	х
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	5				5	х
6.4	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	5				5	х
6.5	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	5				5	х
6.6	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	9		4		5	х
6.7	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительного сырья и растительных продуктов непромышленного изготовления	5				5	х
6.8	ВСЭ раков	5				5	х
6.9	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	5				5	х
Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках							

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	5				5	х
7.2	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	7				5	х
7.3	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	5				5	х
	Курсовая работа	27	х	х	х	27	х
	Контроль (зачет)	4	х	х	х	х	4
	Контроль (экзамен)	9	х	х	х	х	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 врача-ветсанэксперта. 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.

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

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

ВСЭ 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, физико-химические 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 лечебно-диетическое 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 пищевая 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

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
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	+

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
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 (молока-сырья) 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

№ п/п	Темы лекций	Количество 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

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
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

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
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

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма 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

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма 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. Ветеринарно-санитарные 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

№	Наименование тем и вопросов	Количество 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

№	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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00957.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; 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 : https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00956.pdf

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 : https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00959.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/05292.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02817.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02818.pdf

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: https://e.lanbook.com/book/152644 (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: https://e.lanbook.com/book/171871 (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: https://e.lanbook.com/book/211973 (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 : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166489 (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: https://e.lanbook.com/book/165815 (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: https://e.lanbook.com/book/166488 (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: https://e.lanbook.com/book/169451 (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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00957.pdf

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: https://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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02817.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02818.pdf

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. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины..... 30
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций..... 35
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины..... 45
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций…. 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
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	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 – З.1)	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 – З.1)	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 ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – Н.1)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
	З.1)				
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	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 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.	Обучающийся должен знать методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – З.1)	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – У.1)	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)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессио-	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхожде-	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхожде-	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхожде-	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ональных задач	ния (Б1.В.08, ПК-2 – З.2)	ния при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной 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 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
		(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 ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.
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 – З.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.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2 ПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	1.Устный	1. Зачет.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
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 производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – З.2)	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-санитар-ной службе (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 ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – З.3)	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)	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)	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собеседование.	1. Зачет. 2. Курсовая работа. 3. Экзамен.

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 (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – З.1	Обучающийся не знает действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – З.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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – З.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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.1	Обучающийся не знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся слабо знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинических признаков болезней убойных животных и птицы различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	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	Обучающийся свободно владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.2	Обучающийся не знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся слабо знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.2	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.3	Обучающийся не знает методов ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся слабо знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.3	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-2 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач 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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.4	Обучающийся не знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лаборатор-	Обучающийся слабо знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабо-	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает правила отбора проб сырья и продуктов живот-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает правила отбора проб сырья и продуктов животного и расти-

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	ных исследований	раторных исследований	ного и растительного происхождения для лабораторных исследований	тельного происхождения для лабораторных исследований
Б1.В.08, ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся слабо умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся с незначительными затруднениями может применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий	Обучающийся умеет применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий
Б1.В.08, ПК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.5	Обучающийся не знает ветеринарно-санитарных правил и методов обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся слабо знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.5	Обучающийся не умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспер-	Обучающийся слабо умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экс-	Обучающийся с незначительными затруднениями может организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области	Обучающийся умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	тизы и ветеринарной санитарии	пертизы и ветеринарной санитарии	ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	и ветеринарной санитарии
Б1.В.08, ПК-2 – Н.5	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения 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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.6	Обучающийся не знает ветеринарно-санитарных правил и методов обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся слабо знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности нает ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения
Б1.В.08, ПК-2 – У.6	Обучающийся не умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся слабо умеет организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся с незначительными затруднениями может организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Обучающийся умеет 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 – Н.6	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сы-	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продук-	Обучающийся владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сы-	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	рья растительного происхождения при решении профессиональных задач	ции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	рья растительного происхождения при решении профессиональных задач	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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-2 – З.7	Обучающийся не знает современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологих и базы данных, пакетов прикладных программ, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо знает современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает 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 – У.7	Обучающийся не умеет применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет 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 – Н.7	Обучающийся не владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-	Обучающийся слабо владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринар-	Обучающийся владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-	Обучающийся свободно владеет навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	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 (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-3 – З.2	Обучающийся не знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся слабо знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе
Б1.В.08, ПК-3 – У.2	Обучающийся не умеет 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	Обучающийся слабо умеет 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	Обучающийся с некоторыми затруднениями может 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	Обучающийся умеет 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 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, под-	Обучающийся слабо владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции,	Обучающийся владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных	Обучающийся свободно владеет навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, под-

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	надзорных ветеринарно-санитарной службе	поднадзорных ветеринарно-санитарной службе	ветеринарно-санитарной службе	надзорных ветеринарно-санитарной службе

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-3 – З.3	Обучающийся не знает нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований, используемых при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-3 – У.3	Обучающийся не умеет осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо умеет составлять осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся с незначительными затруднениями может осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-сани-тарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.08, ПК-3 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся слабо владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Обучающийся свободно владеет навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-сани-тарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00958.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/05292.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02817.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00956.pdf

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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02817.pdf

Вопросы для устного опроса на лабораторном занятии

Для обучающихся очной формы обучения

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1.	***Тема 1. Определение видовой принадлежности мяса*** 1. В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса? 2. Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете? 3. Какие показатели определяются при органолептическо исследовании мяса? 4. Как проводится проба варкой? 5. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете? 6. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? 7. Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон? 8. От чего зависит коэффициент рефракции жира? 9. В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %? 10. В чем сущность реакции преципитации?	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		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*** 1. В каких случаях определяется степень свежести мяса? 2. Какие степени свежести мяса Вы знаете? 3. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? 4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. 5. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 6. Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степеней свежести? 7. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? 8. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 $см^3$ вытяжки)? 9. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? 10. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?	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
3.	***Тема 3. ВСЭ мяса птицы*** 1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований. 2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы? 3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 4. Какие лабораторные методы определения степени 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-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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	8. Чем измеряется перекисное число жира? 9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? 10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?	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
4.	***Тема 4. ВСЭ мяса кроликов*** 1. Опишите правила отбора проб мяса кроликов для исследований. 2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса кроликов? 3. Как поступают с мясом кроликов, если по результатам органолептического исследования оно признано свежим, сомнительной свежести, несвежим? 4. Какие биохимические показатели мяса кроликов определяются при оценке степени его свежести? 5. Сколько ЛЖК содержится в мясе кроликов различной степени свежести? 6. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса кроликов различной степени свежести?	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
5.	***Тема 5. ВСЭ пищевых животных жиров*** 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? 4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров? 5. Опишите методику проведения реакции жира с	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	нейтральным красным. 6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести. 7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими?	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
6.	***Тема 6. ВСЭ мяса больных животных*** 1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 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 pH мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляе-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.	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-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-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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
7.	***Тема 7. Исследование мяса на трихинеллез*** 1. Какие виды животных болеют трихинеллезом? 2. Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез? 3. Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете? 4. Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани? 5. В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез? 6. Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл? 7. Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны? 8. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе.	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 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
8.	***Тема 8. Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций*** 1. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования? 2. С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо? 3. Как провести серологическую типизацию сальмонелл? 4. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл? 5. Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов? 6. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо? 7. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы? 8. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах?	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-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		жение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
9.	***Тема 9. ВСЭ мясных баночных консервов*** 1. Опишите правила отбора проб мясных баночных консервов. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов? 3.Каковы требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов? 4.Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов? 5. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов. 6.Что характеризует показатель кислотности мясных консервов? 7.В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?	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
	Тема 10. ВСЭ копченых изделий из мяса 1. Какие органолептические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных? 2. Опишите органолептические показатели изделия из мяса сомнительной свежести. 3. Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса сомнительной свежести. 4. Какие физико-химические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных животных? 5. Опишите методику определения массовой доли жира в изделиях из мяса. 6. Для каких изделий из мяса регламентирован показатель массовой доли влаги? 7. В каких случаях изделия из мяса не допускаются в свободную реализацию, а подлежат промышленной переработке?	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
	Тема 11. ВСЭ колбасных изделий 1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас?	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	3. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть? 4. Какова величина pH фарша колбасных изделий различной степени свжести? 5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий? 6. Как поступают с колбасой сомнительной свежести? 7. Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги?	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
	Тема 12. ВСЭ мясных полуфабрикатов 1. Опишите правила отбора проб мясных рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов. 3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных рубленых полуфабрикатов? 4. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях мясных полуфабрикатов? 5. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных рубленых полуфабрикатов в зависи Опишите правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветеринарно-санитарной экспертизы. 6. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов в тесте. 7. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных полуфабрикатов в тесте? 8. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях мясных полуфабрикатов в тесте? 9. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов в тесте в зависимости от результатов их экспертизы.	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
	Тема 13. Определение товарных и санитарных показателей молока 1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод? 2. Что такое молоко-сырье? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока? 4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке? 5. Каков порядок внесения поправки в показатель	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С? 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 требований при решении профессиональных задач
	Тема 14. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог) 1. В каких случаях кисломолочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе? 2. Опишите правила отбора проб кисломолочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных продуктов? 4. Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и творога. 5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях кисломолочных продуктов? 6. Как определяется массовая доля влаги в твороге? 7. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?	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
	Тема 15. ВСЭ сыров 1. В каких случаях сыры не допускаются к реализации? 2. Опишите правила отбора проб сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе сыров? 4. Опишите органолептические показатели доброкачественного сыра. 5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях сыров и брынзы? 6. Как определяется массовая доля влаги в сыре?	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-

№ 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 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 16. ВСЭ молочных консервов 1. Какие органолептические показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов? 2. Каким образом восстанавливаются сухие молочные консервы? 3. Как определяется титруемая кислотность молочных консервах? 4. Как определить массовую долю влаги в сухих и сгущенных молочных консервах? 5. Как определить группу чистоты молочных консервов? 6. Что такое индекс растворимости сухих молочных консервов? Как он определяется? 7. На какой органолептический показатель молочных консервов влияет размер кристаллов молочного сахара? Как определить размер кристаллов лактозы в молочных консервах? 8. Перечислите варианты ветеринарно-санитарной оценки молочных консервов в зависимости от результатов их экспертизы.	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
	Тема 17. ВСЭ сливочного масла 1. В каких случаях масло не допускают к реализации? 2. Опишите правила отбора проб масла для ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масло? 4. Опишите органолептические показатели доброкачественного масла. 5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях масла? 6. Как определяется массовая доля влаги в масле?	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 18. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы 1.Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 2.Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка. 3.По каким показателям оценивается степень свежести рыбы? 4.Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести. 5.Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть? 6.Как поступают с рыбой сомнительной свежести?	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
	Тема 19. Исследование рыбы на описторхоз 1 Опишите цикл развития описторхисов. 2. Какие вида животных болеют описторхозрм? 3. Кто является дефинитивным и промежуточным хозяевами описторхисов? 4. Рыба каких видов поражается метацеркариями описторхисов? 5. Опишите методику исследования рыбы на описторхоз. 6. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки рыбы, пораженной описторхисами. 7. Опишите методы обеззараживания рыбы, больной описторхозом.	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 20. 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?	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
	Тема 21. ВСЭ яичных продуктов 1. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов? 2. Как определяется вкус сухих яичных продуктов? 3. Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов? 4. Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах 5. Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность. 6. Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим 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-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
	Тема 22. ВСЭ меда 1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка?	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	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?	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 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 23. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления 1. Какие растительные продукты разрешено реализовывать на рынках? 2. Как определяют внешний вид и цвет муки? 3. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 4. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете? 5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей? 6. Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел? 7. Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла 8. Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?	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
	Тема 24. ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка 1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие специальные приборы и оборудование имеются 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 продовольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия? 6. Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок? 7. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?	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-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

Для обучающихся заочной формы обучения

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1.	***Тема 1. Исследование мяса на свежесть*** 1. В каких случаях определяется степень свежести мяса? 2. Какие степени свежести мяса Вы знаете? 3. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? 4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. 5. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 6. Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степеней свежести? 7. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? 8. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см^3 вытяжки)? 9. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? 10. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?	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
2.	***Тема 2. ВСЭ мяса больных животных*** 1. Перечислите случаи, при которых убой животных на	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	мясо запрещен. 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 pH мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляе-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 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 требований при решении профессиональных задач
3.	***Тема 3. Исследование мяса на трихинеллез*** 1. Какие виды животных болеют трихинеллезом? 2. Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез? 3. Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете? 4. Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани? 5. В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез? 6. Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл? 7. Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны? 8. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе.	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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
4.	***Тема 4. Определение товарных и санитарных показателей молока*** 1. Какие документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод? 2. Что такое молоко-сырье? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока? 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 °С? 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.	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
5.	***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?	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
6.	***Тема 6. ВСЭ меда*** 1. Как отбирают пробы меда для ветеринарно-	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели

№ 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**
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
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 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - 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.

№	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	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
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: 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	
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	
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	
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 ^{o}C к показателю плотности необходимо внести поправку: 1) –0,4 кг/м^3; 2) +0,4 кг/м^3; 3) –2,4 кг/м^3; 4) +2,4 кг/м^3	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
8.	Согласно требованиям «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы», подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	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; 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная	
10.	В соответствии с требованиями «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса», на мясо, подлежащее свободной реализации, наносится: 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	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют: 1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину pH; 2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы, 3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность; 4) активность кислой фосфатазы, величину pH, количество ЛЖК	
13.	Степень свежести мяса определяется в следующих случаях: 1) при его плохом обескровливании; 2) при установлении видовой принадлежности; 3) при длительном хранении в холодильнике; 4) перед утилизацией	
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 включает: 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 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; 4) 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; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
16.	При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитывают: 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 г; 3) 250г; 4) 500г	
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 экз.; 3) 3 экз.; 4) 5 экз	
21.	В процессе созревания мяса происходит сдвиг его pH: 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	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
22.	Прион – это 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 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	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
24.	Возбудителями медленных инфекций являются 1) прионы; 2) вирусы; 3) бактерии; 4) микроскопические грибы	
25.	Бактерии рода Протея способны ферментировать 1) лактозу; 2) мочевину; 3) глюкозу; 4) липиды	
26.	Наибольшее содержание может содержаться в репчатом луке; картофеле; томатах; арбузе	
27.	Кислотность сливочного масла принято выражать в 1) градусах Кеттсторфера (^{o}К);	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	2) градусах Цельсия (^{o}C); 3) градусах Тернера (^{o}T); 4) градусах Кельвина (^{o}K)	
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, окрашиваемых 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: 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 животных 4 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реализации мяса	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр 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	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
34.	Болезненность печени наблюдается при: 1. гепатите 2. гепатозе 3. циррозе 4. амилоидозе	
35.	При предубойном осмотре свиней, больных чумой, у них обнаруживают 1. признаки пневмонии 2. желтушность видимых слизистых оболочек 3. кровоизлияния в коже 4. пятнистую застойную гиперемию кожи	
36.	Предубойный осмотр животного включает: 1) сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем организма, измерение температуры тела 2. сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем организма	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	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 организма, измерение температуры тела	
37.	Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за 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: 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	
41.	При сибирской язве основными видами патологических процессов являются 1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез; 2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез; 3) фибринозное, гнойное воспаление; 4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
42.	При туберкулезе основными видами патологических процессов являются 1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез; 2) продуктивно-некротическое воспаление; 3) фибринозное воспаление; 4) геморрагический диатез	
43.	Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются: 1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит; 2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония; 3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких; 4) инфаркты в почках, гнойная пневмония	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
44.	Изменения, характерные для альфортиоза, у лошади обнаруживаются 1) в области брюшины; 2) в печени; 3) в легких; 4) в области носовой перегородки	
45.	Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является: 1) геморрагическая септицемия; 2) атрофия селезенки; 3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит; 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 фолликулами серо-белого цвета	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
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	
48.	Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы: 1) с сульфидной коррозией; 2) с химическим бомбажем; 3) с микробиологическим бомбажем; 4) с закисанием	
49.	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 растительного происхождения при решении профессиональных задач
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	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
54.	Массовая доля влаги не определяется в: 1) крупах; 2) картофеле; 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника	
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 компетенции
	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 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе: 1) баранины; 2) говядины; 3) свинины. 4) любого вида мяса	
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	
64.	Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 1) 0,25 $дм^3$; 2) 0,30 $дм^3$; 3) 0,5 $дм^3$; 4) 1,0 $дм^3$	
65.	При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 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 молока	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
67.	Метод определения общей кислотности меда основан на: 1) на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 2) на оттитровывании кислот раствором щелочи в присутствии фенолфталеина; 3) на восстановлении сахаров растворами Фелинга с последующим йодометрическим титрованием; 4) на способности кислот растворять сахароподобные вещества меда	
68.	Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	1) 1,50-1,55 г/см^3; 2) 1,60-1,66 г/см^3; 3) 1,81-1,82 г/см^3; 4) 2,00 г/см^3	
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	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
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.	
74.	При обнаружении на 40 см^2 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	
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 компетенции
	ра консервируется посолом; 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).	исхождения при решении профессиональных задач
78.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота непораженные продукты убоя 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	
80.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением 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; 3) реализуют после очистки отстаиванием; 4) денатурируют	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
82.	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его 1) утилизируют; 2) денатурируют; 3) перерабатывают на кондитерские изделия; 4) возвращают владельцу	
83.	Представленные для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке сушеные пластинчатые грибы 1) уничтожают; 2) направляют на проварку; 3) направляют на токсикологическое исследование; 4) запрещают 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 корнеклубнеплодах данные продукты 1) утилизируют; 2) направляют на промпереработку; 3) направляют на повторное лабораторное токсикологическое исследование; 4) не допускают к реализации и возвращают владельцу	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
86.	Корнеклубнеплоды и овощи, поврежденные грызунами 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	

№	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.	На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их экспертизы 1) оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу растительной продукции 2) оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владельцу растительной продукции 3) оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной продукции 4) составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфискации, 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 1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов 2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации 3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объектов 4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов	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
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	
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 современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
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	
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.	

№	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, ***не требуется*** 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 переработки обращается внутри страны	
98.	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, ***требуется*** 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	
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	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
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 производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими
102.	На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;	

№	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 Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
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	
111.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности: 1) органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания 2) бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка 3) органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-саниарных требований при решении профессиональных задач

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	4) технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический анализ	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
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 ветеринарно-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	
115.	Загар является следствием: 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; 4) обезвреживают проваркой и уничтожают	
117.	Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап, 1) подлежат переработке на вареные колбасы; 2) подлежат проварке; 3) переработке на стерилизованные консервы; 4) уничтожаются (сжигаются)	
118.	Животным можно скармливать молоко 1) консервированное перекисью водорода; 2) консервированное формалином; 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: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00956.pdf) предварительно доводятся до их сведения. Они приведены в таблице.

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	**Семестр 5**	
	Собеседование 1 **Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы** 1. Транспортирование убойных животных и птицы. 2. Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия. 3. Предубойное содержание животных и птицы. 4. Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. 5. Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы. 6. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш различных видов животных, птицы. 7. Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав. 8. Классификация мяса. 9. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса. 10. Методы определения видовой принадлежности мяса. 11. Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий. 12. Морфологический и химический состав мяса птицы. 13. Методы определения видовой принадлежности мяса. 14. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных. 15. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение). 16. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям. 17. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям. 18. Определение степени свежести мяса птицы. 19. Определение степени свежести мяса кроликов.	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-санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного про-

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 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 Cl.perfringens, Bac.cereus. 5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. 6. Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum. 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. 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. Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий. 19. Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий. 20. Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов.	исхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных ис-следований, 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-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
2	**Семестр 6**	
	Собеседование 1 **Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных** 1. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туляремии. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе.	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-санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при актиномикозе. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при столбняке и злокачественном отеке. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней. 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пастереллезе. 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре. 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при медленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС). 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе. 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе. 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдельных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой животных. 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при отравлениях животных. 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при обработке животных фармпрепаратами. 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоактиивном заражении. 27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных. 28. Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация конфискатов. **Собеседование 2** **Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов** 1. Химический состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. 2. Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока и молочных продуктов. 3. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение. 4. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. 5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных. 6. Методы обеззараживания молока. 7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей). 8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). 9. Виды фальсификаций молока и методы их распознавания. 10. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. 11. Классификация и ассортимент молочных продуктов. 12. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. 13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продук-	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных ис-следований, 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-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	тов. 14. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. 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 **Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления** 1. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав куриного яйца. 2. Ветеринарно-санитарные требования к пищевуму яйцу домашней птицы. 3. Классификация товарных яиц по ГОСТ. 4. Пороки яиц. 5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. 6. Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. 7. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих яичных продуктов. 8. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы жидких яичных продуктов. 9. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. 10. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. 11. Методы исследования рыбы на свежесть. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях. 14. Исследование рыбы на описторхоз. 15. Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков. **Собеседование 2** **Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления** 1. Характеристика меда как пищевого продукта. Химический состав меда, его пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. 2. Классификация меда. 3. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. 4. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 5. Органолептическое исследование меда. 6. Лабораторные методы исследования меда. 7. Фальсификации меда и способы из распознавания. 8. Номенклатура продуктов растительного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих овощей и фруктов. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных обощей и фруктов. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов и бахчевых культур. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза семян и орехов. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел непромыш-	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-санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного 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 профессио-

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	ленного изготовления. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и крупы.	нальных задач ИД-5. ПК-2 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)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
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 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

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 и др.*) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директора-тазачетно-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 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-санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных ис-следований, 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-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим показателям	
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим показателям	
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микрофлоры (посев на МПА прогретого бульона)	
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (посев на среду Эндо)	
24.	Методы морфологической типизации сальмонелл	
25.	Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы	
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	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
29.	Технохимические испытания мясных консервов	
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы	
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса	
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы	
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	

39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на свежесть	пищевой продукции ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
40.	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на свежесть	
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	
43.	Правила отбора проб рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы	
44.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов	
45.	Органолептическое исследование мясных рубленых полуфабрикатов	
46.	Физико-химические исследования мясных рубленых полуфабрикатов	
47.	Правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветеринарно-санитарной экспертизы	
48.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов в тесте	
49.	Органолептическое исследование мясных полуфабрикатов в тесте	
50.	Физико-химические исследования мясных полуфабрикатов в тесте	
Вопросы для зачета по итогам изучения дисциплины в 6-м семестре		
1.	Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы	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-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
2.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока	
3.	Способы консервирования проб молока, взятых для ветеринарно-санитарной экспертизы	
4.	Органолептическое исследование молока	
5.	Определение массовой доли жира в молоке	
6.	Определение массовой доли белка и казеина в молоке	
7.	Определение массовой доли СОМО в молоке	
8.	Определение плотности молока	
9.	Определение титруемой кислотности молока	
10.	Определение группы чистоты молока	
11.	Определение бактериальной обсемененности молока редуктазной пробой	
12.	Определение качества молока с помощью приборов «Лактан» и «Клевер»	
13.	Распознавание фальсификаций молока.	
14.	Отбор проб кисломолочных напитков для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
15.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных напитков.	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного 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, утилиза-
16.	Органолептическое исследование кисломолочных напитков.	
17.	Физико-химические исследования кисломолочных напитков	
18.	Отбор проб сметаны для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
19.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сметаны	
20.	Органолептическое исследование сметаны	
21.	Физико-химические исследования сметаны	
22.	Отбор проб творога для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
23.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы творога	
24.	Органолептическое исследование творога	
25.	Физико-химические исследования творога	
26.	Отбор проб сычужных сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров	
28.	Органолептическое исследование сычужных сыров	
29.	Физико-химические исследования сычужных сыров	
30.	Отбор проб сливочного масла для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла	

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

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 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-санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.	
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	показателям	происхождения при решении профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных ис-следований, 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-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим показателям	
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микрофлоры (посев на МПА прогретого бульона)	
23.	Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (посев на среду Эндо)	
24.	Методы морфологической типизации сальмонелл	
25.	Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы	
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	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
29.	Технохимические испытания мясных консервов	
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы	
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса	
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
34.	Микроскопический метод исследования копченых изделий из мяса на свежесть	
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	
36.	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы	
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	
39.	Биохимические методы исследования колбасных изделий на свежесть	
40.	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на свежесть	
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном 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 (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели 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.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Предмет, цели, задачи и содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Связь с другими науками	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-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

№	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 ветеринарных 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 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
8.	Классификация мяса	
9.	Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса	
10.	Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий	
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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
14.	Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение)	
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-

№	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 исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
18.	Определение степени свежести мяса кроликов	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
19.	Пищевые болезни людей и их классификация	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-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-сани-тарных требований при решении профессиональных задач
20.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	
21.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой	
22.	Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой	
23.	Токсикоз, вызываемый Cl.botulinum	
24.	Микотоксикозы	
25.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы	
26.	Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
27.	Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве	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-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе	
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе	
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре	
32.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней	
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туляремии	
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе	продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе	
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе	
38.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве	
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 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения 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
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при отравлениях животных и обработке фармпрепаратами	
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоактиивном заражении	
55.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных	
56.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	
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

№	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 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
59.	Товароведческая маркировка мяса	
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 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
61.	Методы определения доброкачественности пищевых животных жиров	
62.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	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-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
63.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов	
64.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	
65.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	
66.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья	
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
		происхождения при решении профессиональных 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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
70.	Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов	
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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
73.	Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий	
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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
76.	Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий	
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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
79.	Требования к качеству мясных полуфабрикатов	
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

№	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 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
82.	Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока. Пороки молока и их предупреждение	
83.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных	
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 профессиональных задач
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 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
88.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	
89.	Ветеринарно-санитарная экспертиза коровьего масла	
90.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	
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 внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
92.	Классификация товарных яиц по ГОСТ	
93.	Пороки яиц	

№	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 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
99.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	
100.	Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
101.	Характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Классификация меда	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы

№	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 происхождения 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 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
105.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки мяса и мясных продуктов в ЛВСЭ на рынке	
106.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки молока и молочных продуктов в ЛВСЭ на рынке	

№	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)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- 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; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания для контроля знаний по дисциплине

№	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	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
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: 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	
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	
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	
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 ^{o}C к показателю плотности необходимо внести поправку: 1) –0,4 кг/м^3; 2) +0,4 кг/м^3; 3) –2,4 кг/м^3; 4) +2,4 кг/м^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; 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная; 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная	ной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
10.	В соответствии с требованиями «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса», на мясо, подлежащее свободной реализации, наносится: 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	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют: 1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину pH; 2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы, 3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность; 4) активность кислой фосфатазы, величину pH, количество ЛЖК	
13.	Степень свежести мяса определяется в следующих случаях: 1) при его плохом обескровливании; 2) при установлении видовой принадлежности; 3) при длительном хранении в холодильнике; 4) перед утилизацией	
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 включает: 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 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; 4) 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; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям радиационной безопасности	
16.	При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитывают: 1) массовую долю жира; 2) массовую долю белка; 3) массовую долю золы; 4) массовую долю СОМО	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов
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 г; 3) 250г; 4) 500г	животного и растительного происхождения
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 экз.; 3) 3 экз.; 4) 5 экз	
21.	В процессе созревания мяса происходит сдвиг его pH: 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	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
22.	Прион – это 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 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; 2) вирусы; 3) бактерии; 4) микроскопические грибы	
25.	Бактерии рода Протея способны ферментировать 1) лактозу; 2) мочевину; 3) глюкозу; 4) липиды	
26.	Наибольшее содержание может содержаться в 1) репчатом луке; 2) картофеле; 3) томатах; 4) арбузе	
27.	Кислотность сливочного масла принято выражать в 1) градусах Кеттсторфера (^{o}К); 2) градусах Цельсия (^{o}С); 3) градусах Тернера (^{o}Т); 4) градусах Кельвина (^{o}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, окрашиваемых 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: 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 животных 4 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реализации мяса	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр 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 4. амилоидозе	
35.	При предубойном осмотре свиней, больных чумой, у них обнаруживают 1. признаки пневмонии 2. желтушность видимых слизистых оболочек 3. кровоизлияния в коже 4. пятнистую застойную гиперемию кожи	
36.	Предубойный осмотр животного включает: 1) сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем организма, измерение температуры тела 2. сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, 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 организма, измерение температуры тела	
37.	Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за 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 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных
38.	При предубойном осмотре свиней у них диагностируется форма сибирской язвы: 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	
41.	При сибирской язве основными видами патологических процессов являются 1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез; 2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез; 3) фибринозное, гнойное воспаление; 4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
42.	При туберкулезе основными видами патологических процессов являются 1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез; 2) продуктивно-некротическое воспаление; 3) фибринозное воспаление; 4) геморрагический диатез	
43.	Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются: 1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит; 2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония; 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; 3) в легких; 4) в области носовой перегородки	
45.	Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является: 1) геморрагическая септицемия; 2) атрофия селезенки; 3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит; 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 фолликулами 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 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
48.	Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы: 1) с сульфидной коррозией; 2) с химическим бомбажем; 3) с микробиологическим бомбажем; 4) с закисанием	
49.	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: 5) массовые доли влаги, жира, белка; 6) массовую долю жира, плотность, кислотность; 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.	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
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	
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; 4) механическая, биологическая	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
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 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием совре-
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе: 5) баранины; 6) говядины;	

	7) свинины. 8) любого вида мяса	менных технологий при решении профессиональных задач
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	
64.	Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 13) 0,25 $дм^3$; 14) 0,30 $дм^3$; 15) 0,5 $дм^3$; 16) 1,0 $дм^3$	
65.	При определении бактериальной обсемененности молока используется 1) формалин; 2) сычужный фермент; 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 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 $г/см^3$; 2) 1,60-1,66 $г/см^3$; 3) 1,81-1,82 $г/см^3$; 4) 2,00 $г/см^3$	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
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; 22) экстракт из жабр; 23) бульон из мяса; 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) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
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.	
74.	При обнаружении на 40 см^2 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	
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	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
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, шкура консервируется посолом; 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).	
78.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота непораженные продукты убоя 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	
80.	При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением 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; 3) реализуют после очистки отстаиванием; 4) денатурируют	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
82.	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его 1) утилизируют; 2) денатурируют; 3) перерабатывают на кондитерские изделия; 4) возвращают владельцу	
83.	Представленные для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке сушеные пластинчатые грибы 1) уничтожают; 2) направляют на проварку;	

	3) направляют на токсикологическое исследование; 4) запрещают 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 корнеклубнеплодах 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 1) не допускают к реализации и возвращают владельцу 2) утилизируют; 3) направляют на промпереработку; 4) зачищают и допускают к реализации	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
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	
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.	На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их экспертизы 1) оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу растительной продукции 2) оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владельцу растительной продукции 3) оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной продукции 4) составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфискации, 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 1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов 2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации 3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объектов 4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов	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
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	

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	
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	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
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.	
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, ***не требуется*** 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 переработки обращается внутри страны	
98.	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, ***требуется*** 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 животновод-	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

	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	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
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	
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	ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативны-
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-	

	пертизы мяса и мясных продуктов»; 4) Технический регламент Таможенного Союза 034/2013	ми правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
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	
111.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности: 1) органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания 2) бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка 3) органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ 4) технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический анализ	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
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 ветеринарно-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	
115.	Загар является следствием: 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, 1) подлежат переработке на варенные колбасы; 2) подлежат проварке; 3) переработке на стерилизованные консервы; 4) уничтожаются (сжигаются)	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
118.	Животным можно скармливать молоко 1) консервированное перекисью водорода; 2) консервированное формалином; 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

4.2.3. 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 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 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-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
2. Формулирование цели и задач выполнения курсовой работы.	
3. Поиск и изучение литературных источников и нормативной документации по теме курсовой работы	
4. Анализ и систематизация изученной информации	
5. Составление текста основной части (обзора литературы) курсовой работы	
6. Составление заключения, формулирование выводов по результатам выполнения курсовой работы	
7. Оформление курсовой работы согласно требованиям соответствующих методических указаний	
8. Представление курсовой работы для проверки преподавателю. Защита курсовой работы.	

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	**Критерии оценивания**
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка 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 утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся 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 : https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 ; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00959.pdf

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 изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесе-ния измене-ния
	замененных	новых	аннулированных				