МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины

Gleg Д.М. Максимович

22 марта 2019 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.08 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная

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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (OB3).

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

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

01 марта 2019 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров: доктор ветеринарных наук, профессор

_____ И.А. Лыкасова

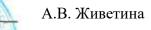
Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

01 марта 2019 г. (протокол № 5).

Председатель Методической комиссии факультета ветеринарной медицины: кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Заместитель директора по информационно библиотечному обслуживанию



СОДЕРЖАНИЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с плани-	
руемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	5
Место дисциплины в структуре ОПОП	8
Объем дисциплины и виды учебной работы	8
	8
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	8
Структура и содержание дисциплины	12
4.1. Содержание дисциплины	12
	14
4.3. Содержание лабораторных занятий	15
4.4. Содержание практических занятий	16
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	16
Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	
по дисциплине	18
	19
Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения	
	19
	20
·	20
1 1 1	
* *	21
тельного процесса по дисциплине	21
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемо-	
сти и проведения промежуточной аттестации обучающихся	22
Лист регистрации изменений	106
	1.1. Цель и задачи дисциплины. 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений. Место дисциплины в структуре ОПОП. Объем дисциплины и виды учебной работы. 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы. 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам. Структура и содержание дисциплины. 4.1. Содержание дисциплины. 4.2. Содержание лабораторных занятий. 4.3. Содержание практических занятий. 4.4. Содержание практических занятий. 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине. Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

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

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

Задачи дисциплины:

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

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН					
ИД-1 УК-2	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)					
Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	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 ветеринарно-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 ветеринар-	знания	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного про- исхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.1)						
но-санитарную экс- пертизу продуктов животного и расти-	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)						
тельного происхождения	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветери санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происм ния (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)						
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отече-	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.4)						
ственного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-	умения	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)						
санитарной эксперти-	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.4)						

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН						
ИД-1. ПК-2 Проводит предубой- ный ветеринарный 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 – 3.1)						
	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии (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)						

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН				
ид-2. ПК-2	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)				
Проводит ветеринар- но-санитарный осмотр продукции и сырья животного	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)				
происхождения при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)				
ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринар-	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)				
но-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)				
решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.3)				
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб	знания	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов жи ного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – 3.4)				
и лабораторных ис- следований, применя- ет на практике мето- дики лабораторных	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)				
исследований с ис- пользованием совре- менных технологий при решении профес- сиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – Н.4)				
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззара- живание, утилизацию и уничтожение про-	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)				
дукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.5)				
	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- живание, утилизацию и уничтожение про-	знания	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 – 3.6)				
дукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональ-	умения	Обучающийся должен уметь Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)				

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН					
ных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.6)				
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – 3.7)				
технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	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 производ- ственную документа-	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – 3.2)
цию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативны-	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – У.2)
ми правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 — Н.2)
ИД-3 ПК-3 Осуществляет кон-	знания	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)
троль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно- санитарных требова-	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)
ний при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, (Б1.В.08).

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 10 зачетных единиц (ЗЕТ), 360 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 5, 6, 7 семестрах.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	179
В том числе:	
Лекции (Л)	60
Лабораторные занятия (ЛЗ)	108
Контроль самостоятельной работы	11
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	154
Контроль (экзамен)	27
Итого	360

3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

			в том числе					
№		Всего	контактная работа				ЛЬ	
темы	Наименование разделов и тем часов	Л	ЛЗ	КСР	CP	контроль		
	Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ про	дуктов уб	оя живот	гных и п	тицы			
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. Ветеринарносанитарные 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 мясоперерабатыва- ющем 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	

				e			
No		Всего часов	конт	актная р	абота		контроль
темы	Наименование разделов и тем		Л	ЛЗ	КСР	СР	
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 техниче- ского 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 х	кивотнь	IX			
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
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	BCЭ 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, пато- логии обмена веществ (истощение, гидремия, уре- мия, 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

				В	том числ	e	
№		Всего	контактная работа				В
темы	Наименование разделов и тем	часов	110111			СР	грол
10.1.21			Л	ЛЗ	КСР	Cı	контроль
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка про-						
2.13	дуктов убоя при обнаружении инвазионных болез-	1,7			0.2	1	0,5
2.13	ней, не передающихся человеку через мясо и мяс-	1,7			0,2	1	0,5
	ные продукты						
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1,7			0,2	1	0,5
	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое жи-						
2.15	вотных. Методы санитарной обработки условно	2,7	1		0,2	1	0,5
	годного мяса				,		,
	Раздел 3. Пищевые токсикоин	фекции и	гоксикоз		1	ı	,
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
	Современные понятия о пищевых заболеваниях						
3.3	человека и их классификация. Роль продуктов жи-	1,7			0,2	1	0,5
	вотного происхождения в их возникновении						
	Раздел 4. Консервирование мяса.	ВСЭ мясн	ых проду	уктов	1	I	1
	Консервирование мяса низкой температурой. Вете-						
4.1	ринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных	3,7	2		0,2	1	0,5
	продуктов на промышленных холодильниках						
	Консервирование мяса высокой температурой. Ас-						
4.2	сортимент консервов. Требования к качеству и без-	9,6	2	4	0,2	3	0.4
4.2	опасности консервов различных ассортиментных						0,4
	групп. ВСЭ мясных баночных консервов						
	Консервирование мяса поваренной солью. Копче-						
4.3	ние мяса и мясопродуктов. Ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству и безопасности	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	мясных копченостей ВСЭ копченых изделий из мяса				,		,
	Ассортимент колбасных изделий. Требования к						
	качеству и безопасности колбасных изделий раз-	0.5					
4.4	личных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	изделий						
	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования						
4.5	к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов	7,6		4	0,2	3	0,4
	различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных	,			0,2		0,1
	полуфабрикатов Раздел 5. ВСЭ молока и мол	IOIIIII IV IID	OHVICTOR				
	Химический состав и свойства молока. Определе-						
5.1	ние товарных и санитарных показателей молока	19,6	1	12	0,2	6	0,4
5.2	Требования НТД к показателям качества безопас-	2,6	1		0.2	1	0.4
3.2	ности сырого молока (молока-сырья) и сливок	2,0	1		0,2	1	0,4
	Источники микробного обсеменения молока. Роль						
5.3	молока как возможного источника инфекционных	1,6			0,2	1	0,4
	болезней и токсикоинфекций у человека						
5.4	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	3,6	2		0,2	1	0,4
	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветери-			1			
	нарно-санитарные требования к качеству и без-						
5.5	опасности кисломолочных продуктов различных	14,6	2	8	0,2	4	0,4
	ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных про-						
	дуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)						
	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные тре-	0.5		4		_	
5.6	бования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	9,6	2	4	0,2	3	0,4
	пыл ассортиментных групп. ВСЭ сыров]	

				В 7	гом числ	e	
3.0		D	KOUT	актная ра		Р	
№	Наименование разделов и тем	Всего	KOHI	актная ра	10014	4	ГОС
темы	1	часов	Л	ЛЗ	КСР	CP	контроль
					1101		KC
	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-						
	санитарные требования к качеству и безопасности						
5.7	молочных консервов различных ассортиментных	12,6		8	0,2	4	0,4
	групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консер-						
	BOB						
5.8	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно- санитарные требования к качеству и безопасности	7,6		4	0,2	3	0,4
3.0	сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	7,0		4	0,2	3	0,4
	Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда,	пролуктов	Пастите	тичного і	происхоз	кления	1
	непромышленного из			AIBHOI O	пропело	кдении	
	Краткие сведения о семействах промысловых рыб.						
6.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и био-	8,6		4	0,2	4	0,4
0.1	логическая ценность. Определение доброкаче-	0,0		_	0,2	4	0,4
	ственности (степени свежести) рыбы						
6.2	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных бо-	7,6	2	2	0,2	3	0,4
	лезнях. Исследование рыбы на описторхоз				٠,=		
6.3	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	5,6		2	0,2	3	0,4
	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и						
6.4	хранении яиц. Яйца как возможный источник ин-	1,6			0,2	1	0,4
	фекционных болезней человека и животных	1,0			0,2	1	٥,.
	Яичные продукты. Классификация. Требования к						
6.5	качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ	5,6		2	0,2	3	0,4
	яичных продуктов				,		
	Общая характеристика меда как пищевого продук-						
6.6	та. Его химический состав, пищевая ценность, ле-	7,5		4	0,1	3	0,4
	чебно-диетические свойства. ВСЭ меда						
	Номенклатура продуктов растительного происхож-						
	дения непромышленного изготовления, подлежа-						
6.7	щих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительного сырья и расти-	7,5		4	0,1	3	0,4
	тельных продуктов непромышленного изготовле-						
	ния						
6.8	ВСЭ раков	1,5			0,1	1	0,4
	Характеристика мяса морских беспозвоночных жи-	,-			0,1	-	- ,
6.9	вотных, пищевая ценность получаемых от них про-	1,5			0,1	1	0,5
	дуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	,-			0,1		- ,-
	Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на	продоволь	ственнь	іх рынка	ax	<u> </u>	
7.1	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	7,6		4	0,1	3	0,5
	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов	·	2		,		
7.2	на продовольственных рынках	3,6	2		0,1	1	0,5
	Нормативная документация, регламентирующая						
7.3	организацию и проведение ветеринарно-санитарной	2,7			0,2	2	0,5
	экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продо-	-,.			-,-	_	","
	вольственных рынков	27	-	-		27	
	Курсовая работа	27			X	27	X
	Контроль (зачеты) Контроль (экзамен)	12	v	v	X	12 v	27
	Контроль (экзамен) Итого	360	60	108	11	154	27
	IIIVIV	200		100	111	137	41

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Содержание дисциплины

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

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

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

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

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

Виды порчи мяса немикробного и микробного характера.

Определение видовой принадлежности мяса.

Определение степени свежести мяса.

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

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.

BCЭ кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Пороки кишок. BCЭ 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 консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты баночных консервов. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов.

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

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

Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Содержание лекций

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
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

№ п/п	Темы лекций					
8	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	часов 2				
9	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных					
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					
14	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	2				
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	BCЭ 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					
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				

4. 3 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов		
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			
8	Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфек-	4		

№ п/п	Наименование лабораторных занятий				
	ций				
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				
24	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка				
	Итого	108			

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
Подготовка к устному опросу на лабораторных занятиях	24
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	32
Подготовка к тестированию	35
Подготовка к собеседованию	24
Подготовка к зачетам	12
Курсовая работа	27
Итого	154

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество ча- сов
1	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.	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	1
3	Транспортирование животных и птицы. Сдача-приемка животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Предубойное содержание животных	1
4	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу	3

№ п/п	Наименование тем					
	убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса					
5	Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса немикробного и микробного характе-					
	ра. Исследование мяса на свежесть					
6	ВСЭ продуктов убоя птицы (классификация, свойства, химический состав мяса птицы. ВСЭ продуктов убоя больной птицы)	3				
7	ВСЭ продуктов убоя кроликов (свойства, химический состав мяса; ВСЭ продуктов убоя больных кроликов)	3				
8	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	1				
9	ВСЭ субпродуктов, жирового сырья, крови и кровепродуктов	3				
10	ВСЭ кишечного, эндокринно-ферментного и технического сырья, шкур животных	1				
11	Топография лимфатических узлов у различных видов животных.	1				
12	ВСЭ продуктов убоя нутрий.	1				
13	Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов	1				
14	Характеристика мяса морских млекопитающих животных, особенности его ВСЭ	1				
15	Клеймение и маркировка мяса. Оформление документов на поднадзорную ветеринарно- санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде	1				
16	Общие принципы и порядок ВСЭ продуктов убоя больных животных. Определение мяса больных животных. Порядок переработки продуктов убоя, подлежащих обеззараживанию	3				
17	ВСЭ и оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе	1				
18	ВСЭ и оценка продуктов убоя при роже, чуме свиней (классической и африканской), лептоспирозе, сапе	1				
19	ВСЭ и оценка продуктов убоя при эмкаре, бешенстве, актиномикозе, ящуре, лейкозе	1				
20	ВСЭ и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе)					
21	ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни органов дыхания, пищеварения, выделительной системы, опухоли, гнойные воспалительные процессы, стрессы)	1				
22	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при отравлениях и обработке фармпрепаратами	1				
23	ВСЭ и оценка продуктов животноводства при радиоактивном заражении					
24	ВСЭ и оценка продуктов убоя при злокачественном отеке, столбняке, пастереллезе, листериозе, медленных инфекциях					
25	ВСЭ продуктов убоя при болезнях сердечно-сосудистой, выделительной систем, маститах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтуха, кетоз, остеодистрофия)	1				
26	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1				
27	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных	1				
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	1				
29	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инвазионных болезней животных	1				
30	ВСЭ продуктов убоя при вынужденном убое животных. Методы санитарной обработки условно годного мяса	1				
31	Пищевые токсикоинфекции	3				
32	Пищевые токсикозы	2				
33	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении	1				
34	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарные требования к охлажденному и мороженому мясу. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на промышленных холодильниках					
35	Консервирование мяса высокой температурой. Ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных баночных консервов	3				

№ п/п	Наименование тем	Количество ча- сов
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
37	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий различных ассортиментных групп. ВСЭ колбасных изделий	3
38	Ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов различных ассортиментных групп. ВСЭ мясных полуфабрикатов	3
39	Химический состав и свойства молока. Определение товарных и санитарных показателей молока	6
40	Требования НТД к показателям качества безопасности сырого молока (молока-сырья) и сливок	1
41	Источники микробного обсеменения молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	1
42	ВСЭ молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока	1
43	Ассортимент кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кисломолочных продуктов различных ассортиментных групп. ВСЭ кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог)	4
44	Ассортимент сыров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сыров различных ассортиментных групп. ВСЭ сыров	3
45	Ассортимент молочных консервов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности молочных консервов различных ассортиментных групп. ВСЭ сгущенных и сухих молочных консервов	4
46	Ассортимент сливочного масла. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сливочного масла. ВСЭ сливочного масла	3
47	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы	4
48	ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Исследование рыбы на описторхоз	3
49	ВСЭ пищевых яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.	3
50	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	1
51	Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. ВСЭ яичных продуктов	3
52	Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. ВСЭ меда	3
53	Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. ВСЭ растительных продуктов непромышленного изготовления	3
54	ВСЭ раков	1
55	Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	1
56	ВСЭ пищевых продуктов в условиях ЛВСЭ рынка	3
57	Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов на продовольственных рынках	1
58	Нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пищевых продуктов в ЛВСЭ продовольственных рынков	2
59	Подготовка к зачетам	12
60	Курсовая работа	27
	Итого	154

5 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. — 120 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233

- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, 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, 2019. 110 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 26 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 19 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233

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 [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2013. 476 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654
- 7.2 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В Пронин., С.П. Фисенко. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2012. 239 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738

Дополнительная:

7.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Лыкасо-

- ва [и др.]. Санкт-Петербург : Лань, 2015. 304 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365
- 7.4 Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. Электрон. дан. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. 136 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744
- 7.5 Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие. Электрон. дан. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. 320 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877

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

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

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 120 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, 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, 2019. 110 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 26 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 19 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233

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:

- СПС «КонсультантПлюс»: «Версия Эксперт», «Версия Проф», «Деловые бумаги»
- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Экология. Проф»;
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Sofware S 55-02293
- Windows XP Home Edition OEM Sofware № 09-0212 X12-53766
- MyTestXPRo 11.0
- 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 № 255, оснащенная оборудованием и техническими средствами для проведения лекционных и лабораторных занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

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

Перечень оборудования и технических средств обучения

- переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
 - рН-метр рН-150МИ;
 - люминоскоп «Филин»;
 - анализатор молока «Лактан 1-4»;
 - колориметр ФЭК-2;
 - термостат-редуктазник УТР-24;
 - вискозиметр «Соматос-мини»;
 - аппарат Чижова АПС;
 - шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
 - весы KERN:
 - проекционный трихинеллоскоп;
 - микроскопы Биомед-2;
 - рефрактометр ИРФ-454 Б2М;
 - шкаф вытяжной;
 - плитка электрическая;
 - центрифуга лабораторная СМ-6М;
 - центрифуга;
 - нитрат-тестер «Морион»;
 - овоскоп.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

	петенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины азатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированно-	24
	мпетенций	29
3. Тип	овые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знамений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность	_,
•	тенций в процессе освоения дисциплины	39
	одические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, ов и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетен-	
ций		39
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	39
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии	39
4.1.2	Тестирование	52
4.1.3	Собеседование	65
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	70
4.2.1	Зачет	70
4.2.2	Экзамен	74
4.2.3	Курсовая работа	105

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

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

Tr.	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежу- точная ат- тестация
ИД-1 УК-2	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	1.Устный	1. Зачет.
Определяет круг	должен знать дей-	должен знать дей-	должен владеть	опрос на	2. Курсовая
задач в рамках по-	ствующие право-	ствующие право-	навыками реше-	лаборатор-	работа.
ставленной цели и	вые нормы, имею-	вые нормы, име-	ния задач в рамках	ном заня-	3. Экзамен.
выбирать опти-	щиеся ресурсы и	ющиеся ресурсы и	поставленной це-	тии.	
мальные способы их	ограничения в	ограничения в	ли, выбирать оп-	2.Тести-	
решения, исходя из	области ветери-	области ветери-	тимальные спосо-	рование.	
действующих пра-	нарно-санитарной	нарно-санитарной	бы их решения,	3. Собесе-	
вовых норм, имею-	экспертизы сырья и продуктов жи-	экспертизы сырья и продуктов жи-	исходя из действу- ющих правовых	дование.	
щихся ресурсов и ограничений	вотного и расти-	вотного и расти-	норм, имеющихся		
ограничении	тельного проис-	тельного проис-	ресурсов и ограни-		
	хождения	хождения	чений в области		
	(Б1.В.08, УК-2 –	(Б1.В.08, УК-2 –	ветеринарно-сани-		
	3.1)	3.1)	тарной экспертизы		
	,		сырья и продуктов		
			животного и ра-		
			стительного про-		
			исхождения		
			(Б1.В.08, УК-2 –		
			H.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

	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежу- точная ат- тестация
ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 — 3.1)	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.	 Зачет. Курсовая работа. Экзамен.

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

		Формируемые ЗУН		Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
ИД-1. ПК-2 Проводит пред- убойный ветери- нарный осмотр жи- вотных.	Обучающийся должен знать методику предубоного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 — 3.1)	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.	 Зачет. Курсовая работа. Экзамен.
ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать методы ветеринарносанитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения, проводимого	1.Устный опрос на лабораторном занятии. 2.Тестирование. 3. Собесе-	 Зачет. Курсовая работа. Экзамен.

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

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

		Наименование оценочных средств			
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
ИД-2 ПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	1.Устный	1. Зачет.
Составляет произ-	должен знать про-	должен уметь со-	должен владеть	опрос на	2. Курсовая
водственную доку-	изводственную	ставлять произ-	навыками состав-	лаборатор-	работа.
ментацию и уста-	документацию и	водственную до-	ления производ-	ном заня-	3. Экзамен.

	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
Код и наименование индикатора достижения компетенции	знания	умения	навыки	Текущая аттеста- ция	Промежу- точная аттеста- ция
новленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарносанитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 — 3.2)	кументацию 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 ветеринарносанитар-ной службе (Б1.В.08, ПК-3 — У.2)	ственной 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)	тии. 2.Тести- рование. 3. Собесе- дование.	
ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – 3.3)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарносанитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 — У.3)	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарносанитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарносанитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 — Н.3)	1. Устный опрос на лабораторном занятии. 2. Тестирование. 3. Собеседование.	 Зачет. Курсовая работа. 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		Критерии и шкала опецирация рез	зультатов обучения по дисциплине	
(формируемые ЗУН)				
(формируемые 3311)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, УК-2 – 3.1	Обучающийся не знает действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Б1.В.08, УК-2 – У.1	Обучающийся не умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями может выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.В.08, УК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарносанитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

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

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

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

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

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

Показатели оценивания		Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень	
Б1.В.08, ПК-2 – У.1	Обучающийся не умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся слабо умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями может проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	Обучающийся умеет проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии	
Б1.В.08, ПК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся слабо владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	Обучающийся владеет навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы	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	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает методы	Обучающийся слабо знает ме-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	ветеринарно-санитарного	тоды ветеринарно-санитарного	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.2	осмотра сырья и продукции жи-	осмотра сырья и продукции жи-	пробелами знает методы вете-	ет методы ветеринарно-
B1.B.06, 11K-2 – 3.2	вотного происхождения	вотного происхождения	ринарно-санитарного осмотра	санитарного осмотра сырья и
			сырья и продукции животного	продукции животного проис-
			происхождения	хождения
	Обучающийся не умеет прово-	Обучающийся слабо умеет про-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет проводить
	дить ветеринарно-санитарный	водить ветеринарно-санитарный	ными затруднениями может	ветеринарно-санитарный
	осмотр сырья и продукции жи-	осмотр сырья и продукции жи-	проводить ветеринарно-	осмотр сырья и продукции жи-
	вотного происхождения при	вотного происхождения при	санитарный осмотр сырья и	вотного происхождения при
Б1.В.08, ПК-2 – У.2	решении профессиональных	решении профессиональных	продукции животного проис-	решении профессиональных
	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	хождения при решении профес-	задач в области ветеринарно-
	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	сиональных задач в области	санитарной экспертизы
			ветеринарно-санитарной экс-	
			пертизы	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками ветеринарно-санитарного	навыками ветеринарно-	ми проведения ветеринарно-	навыками ветеринарно-
	осмотра сырья и продукции жи-	санитарного осмотра сырья и	санитарного осмотра сырья и	санитарного осмотра сырья и
Б1.В.08, ПК-2 – Н.2	вотного происхождения, прово-	продукции животного проис-	продукции животного проис-	продукции животного проис-
D1.D.00, 11K-2 - 11.2	димого при решении професси-	хождения, проводимого при	хождения, проводимого при	хождения, проводимого при
	ональных задач в области вете-	решении профессиональных	решении профессиональных	решении профессиональных
	ринарно-санитарной экспертизы	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-
		санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы

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

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает методов	Обучающийся слабо знает ме-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	ветеринарно-санитарного	тоды ветеринарно-санитарного	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.3	осмотра сырья и продукции рас-	осмотра сырья и продукции рас-	пробелами знает методы вете-	ет методы ветеринарно-
D1.D.00, 11K 2 3.3	тительного происхождения	тительного происхождения	ринарно-санитарного осмотра	санитарного осмотра сырья и
			сырья и продукции раститель-	продукции растительного про-
			ного происхождения	исхождения
	Обучающийся не умеет прово-	Обучающийся слабо умеет про-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет проводить
	дить ветеринарно-санитарный	водить ветеринарно-санитарный	ными затруднениями может	ветеринарно-санитарный
	осмотр сырья и продукции рас-	осмотр сырья и продукции рас-	проводить ветеринарно-	осмотр сырья и продукции рас-
	тительного происхождения при	тительного происхождения при	санитарный осмотр сырья и	тительного происхождения при
Б1.В.08, ПК-2 – У.3	решении профессиональных	решении профессиональных	продукции растительного про-	решении профессиональных
	задач в области ветеринарно-	задач в области ветеринарно-	исхождения при решении про-	задач в области ветеринарно-
	санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	фессиональных задач в области	санитарной экспертизы
			ветеринарно-санитарной экс-	
			пертизы	
	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками ветеринарно-санитарный	навыками ветеринарно-	ми ветеринарно-санитарного	навыками ветеринарно-
	осмотр сырья и продукции рас-	санитарного осмотра сырья и	осмотра сырья и продукции рас-	санитарного осмотра сырья и
Б1.В.08, ПК-2 – Н.3	тительного происхождения,	продукции растительного про-	тительного происхождения,	продукции растительного про-
D1.D.00, 11k-2 - 11.3	проводимого при решении про-	исхождения, проводимого при	проводимого при решении про-	исхождения, проводимого при
	фессиональных задач в области	решении профессиональных	фессиональных задач в области	решении профессиональных
	ветеринарно-санитарной экс-	задач в области ветеринарно-	ветеринарно-санитарной экс-	задач в области ветеринарно-
	пертизы	санитарной экспертизы	пертизы	санитарной экспертизы

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

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

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

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

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает ветери-	Обучающийся слабо знает вете-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	нарно-санитарных правил и ме-	ринарно-санитарные правила и	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	тодов обеззараживания, утили-	методы обеззараживания, ути-	пробелами знает ветеринарно-	ет ветеринарно-санитарные
Б1.В.08, ПК-2 – 3.5	зации и уничтожения сырья и	лизации и уничтожения сырья и	санитарные правила и методы	правила и методы обеззаражи-
	продукции животного проис-	продукции животного проис-	обеззараживания, утилизации и	вания, утилизации и уничтоже-
	хождения	хождения	уничтожения сырья и продук-	ния сырья и продукции живот-
			ции животного происхождения	ного происхождения
	Обучающийся не умеет органи-	Обучающийся слабо умеет ор-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет организо-
	зовать обеззараживание, утили-	ганизовать обеззараживание,	ными затруднениями может	вать обеззараживание, утилиза-
	зацию и уничтожение продук-	утилизацию и уничтожение	организовать обеззараживание,	цию и уничтожение продукции
	ции и сырья животного проис-	продукции и сырья животного	утилизацию и уничтожение	и сырья животного происхож-
Б1.В.08, ПК-2 – У.5	хождения с соблюдением нор-	происхождения с соблюдением	продукции и сырья животного	дения с соблюдением норма-
B1.B.08, 11R-2 - 3.3	мативных правил в области ве-	нормативных правил в области	происхождения с соблюдением	тивных правил в области вете-
	теринарно-санитарной экспер-	ветеринарно-санитарной экс-	нормативных правил в области	ринарно-санитарной экспертизы
	тизы и ветеринарной санитарии	пертизы и ветеринарной сани-	ветеринарно-санитарной экс-	и ветеринарной санитарии
		тарии	пертизы и ветеринарной сани-	
			тарии	

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

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

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает ветери-	Обучающийся слабо знает вете-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	нарно-санитарных правил и ме-	ринарно-санитарные правила и	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности нает
	тодов обеззараживания, утили-	методы обеззараживания, ути-	пробелами знает ветеринарно-	ветеринарно-санитарные прави-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.6	зации и уничтожения сырья и	лизации и уничтожения сырья и	санитарные правила и методы	ла и методы обеззараживания,
D1.D.00, 11K-2 – 5.0	продукции растительного про-	продукции растительного про-	обеззараживания, утилизации и	утилизации и уничтожения сы-
	исхождения	исхождения	уничтожения сырья и продук-	рья и продукции растительного
			ции растительного происхожде-	происхождения
			ния	
	Обучающийся не умеет органи-	Обучающийся слабо умеет ор-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет организо-
	зовать обеззараживание, утили-	ганизовать обеззараживание,	ными затруднениями может	вать обеззараживание, утилиза-
	зацию и уничтожение продук-	утилизацию и уничтожение	организовать обеззараживание,	цию и уничтожение продукции
	ции и сырья растительного про-	продукции и сырья раститель-	утилизацию и уничтожение	и сырья растительного проис-
Б1.В.08, ПК-2 – У.6	исхождения с соблюдением	ного происхождения с соблю-	продукции и сырья раститель-	хождения с соблюдением нор-
B1.B.00, 11K 2 3.0	нормативных правил в области	дением нормативных правил в	ного происхождения с соблю-	мативных правил в области ве-
	ветеринарно-санитарной экс-	области ветеринарно-	дением нормативных правил в	теринарно-санитарной экспер-
	пертизы и ветеринарной сани-	санитарной экспертизы и вете-	области ветеринарно-	тизы и ветеринарной санитарии
	тарии	ринарной санитарии	санитарной экспертизы и вете-	
			ринарной санитарии	
Б1.В.08, ПК-2 – Н.6	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками организации и проведения	навыками организации и прове-	ми организации и проведения	навыками организации и прове-
	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-	обеззараживания, утилизации и	дения обеззараживания, утили-
	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продук-	уничтожения продукции и сы-	зации и уничтожения продук-
	рья растительного происхожде-	ции и сырья растительного про-	рья растительного происхожде-	ции и сырья растительного про-
	ния при решении профессио-	исхождения при решении про-	ния при решении профессио-	исхождения при решении про-
	нальных задач	фессиональных задач	нальных задач	фессиональных задач

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

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	Обучающийся не знает совре-	Обучающийся слабо знает со-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся с требуемой сте-
	менных информационных тех-	временные информационные	ными ошибками и отдельными	пенью полноты и точности зна-
	нологий, сетевых компьютер-	технологии, сетевые компью-	пробелами знает современные	ет современные информацион-
	ных технологих и базы данных,	терные технологии и базы дан-	информационные технологии,	ные технологии, сетевые ком-
Б1.В.08, ПК-2 – 3.7	пакетов прикладных программ,	ных, пакеты прикладных про-	сетевые компьютерные техно-	пьютерные технологии и базы
B1.B.00, 11K 2 3.7	используемых при решении	грамм, используемые при реше-	логии и базы данных, пакеты	данных, пакеты прикладных
	профессиональных задач в об-	нии профессиональных задач в	прикладных программ, исполь-	программ, используемые при
	ласти ветеринарно-санитарной	области ветеринарно-санитар-	зуемых при решении професси-	решении профессиональных
	экспертизы	ной экспертизы	ональных задач в области вете-	задач в области ветеринарно-
			ринарно-санитарной экспертизы	санитарной экспертизы
	Обучающийся не умеет приме-	Обучающийся слабо умеет при-	Обучающийся с незначитель-	Обучающийся умеет применять
	нять современные информаци-	менять современные информа-	ными затруднениями может	современные информационные
	онные технологии, сетевые	ционные технологии, сетевые	применять современные ин-	технологии, сетевые компью-
	компьютерные технологии и	компьютерные технологии и	формационные технологии, се-	терные технологии и базы дан-
Б1.В.08, ПК-2 – У.7	базы данных, пакеты приклад-	базы данных, пакеты приклад-	тевые компьютерные техноло-	ных, пакеты прикладных про-
B1.B.00, 11K 2 3.7	ных программ при решении	ных программ при решении	гии и базы данных, пакеты при-	грамм при решении професси-
	профессиональных задач в об-	профессиональных задач в об-	кладных программ при реше-	ональных задач в области вете-
	ласти ветеринарно-санитарной	ласти ветеринарно-санитар-ной	нии профессиональных задач в	ринарно-санитарной экспертизы
	экспертизы	экспертизы	области ветеринарно-	
			санитарной экспертизы	
Б1.В.08, ПК-2 – Н.7	Обучающийся не владеет навы-	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет навыка-	Обучающийся свободно владеет
	ками применения современных	навыками применения совре-	ми применения современных	навыками применения совре-
	информационных технологий,	менных информационных тех-	информационных технологий,	менных информационных тех-
	сетевых компьютерных техно-	нологий, сетевых компьютер-	сетевых компьютерных техно-	нологий, сетевых компьютер-
	логий и баз данных, пакетов	ных технологий и баз данных,	логий и баз данных, пакетов	ных технологий и баз данных,
	прикладных программ при ре-	пакетов прикладных программ	прикладных программ при ре-	пакетов прикладных программ
	шении профессиональных задач	при решении профессиональ-	шении профессиональных задач	при решении профессиональ-
	в области ветеринарно-	ных задач в области ветеринар-	в области ветеринарно-	ных задач в области ветеринар-
	санитарной экспертизы	но-санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	но-санитарной экспертизы

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

Показатели оценивания	Критерии шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
(формируемые ЗУН)	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.08, ПК-3 – 3.2	Обучающийся не знает производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарносанитарной службе	Обучающийся слабо знает про- изводственную 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 ветеринарносанитарной 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 со- ставлять производственную до- кументацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопас- ности пищевого сырья и гото- вой 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, поднадзорных ветеринарносанитарной службе	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, поднадзорных ветеринарносанитарной службе	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 ветеринарно-санитарной службе	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, поднадзорных ветеринарносанитарной службе

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

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

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

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

- 3.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная / В.А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 35 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, форма обучения очная. Часть 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. мясных продуктов и рыбы [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. 120 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233
- 3.3 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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль, 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, 2019. 110 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233

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

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

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 (см. методическую разработку: Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная) / В.А. Крыгин. – Троицк : ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 35 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233

Вопросы для устного опроса на лабораторном занятии

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
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? 	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
	 Как проводится проба варкой? Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете? Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон? От чего зависит коэффициент рефракции жира? В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %? В чем сущность реакции преципитации? 	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. Исследование мяса на свежесть В каких случаях определяется степень свежести мяса? Какие степени свежести мяса Вы знаете? Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести? Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)? 	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
	 Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести? 	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 техно-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		логии, 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 Опишите правила отбора проб птицы для исследований. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы? Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете? Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести? Что характеризует кислотное число жира? Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? Чем измеряется перекисное число жира? Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев 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 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
4.	 Тема 4. ВСЭ мяса кроликов Опишите правила отбора проб мяса кроликов для исследований. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса кроликов? Как поступают с мясом кроликов, если по результатам органолептического исследования оно признано свежим, сомнительной свежести, несвежим? Какие биохимические показатели мяса кроликов определяются при оценке степени его свежести? Сколько ЛЖК содержится в мясе кроликов различной степени свежести? 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

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
		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 Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? Как отбирают пробы жиров из транспортной тару? Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров? Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими? 	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 ветери-
6.	Тема 6. ВСЭ мяса больных животных	нарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-1 УК-2
	 Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса? Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете? Какие биохимические показатели определяют при 	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 жи-
	 4. Какие оиохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных? 5. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность- 	вотных. 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
	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.	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 требо-
7.	 Тема 7. Исследование мяса на трихинеллез Какие виды животных болеют трихинеллезом? Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез Вы знаете? Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете? Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани? В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез? Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл? Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны? 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, 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.	Tema 8. Бактериологическое исследование мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели

№	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком-
п/п	 Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования? С какой целью проводят посев на дифференциальнодиагностическую среду Эндо? Как провести серологическую типизацию сальмонелл? Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл? Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов? Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо? Как растут на МПА бациллы сибирской язвы? Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах? 	петенции 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 происхожде-
9.	 Тема 9. ВСЭ мясных баночных консервов Опишите правила отбора проб мясных баночных консервов. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов? Каковы требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов? Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов? Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов. Что характеризует показатель кислотности мясных консервов? 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-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. 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 Какие органолептические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса убойных живот- 	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-
	ных? 2. Опишите органолептические показатели изделия из мяса сомнительной свежести.	ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1
	3. Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса сомнительной свежести.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхож-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения компетенции
11/11	 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-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 ветери-
	Тома 11 ВСЭ уолбасцыу издолий	нарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	 Тема 11. ВСЭ колбасных изделий Опишите правила отбора проб колбасных изделий. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас? Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть? Какова величина рН фарша колбасных изделий различной степени свжести? Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий? Как поступают с колбасой сомнительной свежести? Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги? 	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	 Тема 12. ВСЭ мясных полуфабрикатов Опишите правила отбора проб мясных рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-санитарной экспертизы. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании мясных рубленых полуфабрикатов? 	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 происхожтения

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

Какие показатели определяют при технохимиче-

Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки

мясных рубленых полуфабрикатов в зависи Опи-

шите правила отбора проб мясных полуфабрикатов

ских испытаниях мясных полуфабрикатов?

дения

№	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком-
п/п	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. 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 плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °C? 6. В чем суть метода определения группы чистоты молока? 7. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока? 8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.	петенции 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 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-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-2. 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 ветери-
	 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 исследова-

No	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком-
п/п		петенции ний, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	 Тема 15. ВСЭ сыров В каких случаях сыры не допускаются к реализации? Опишите правила отбора проб сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе сыров? Опишите органолептические показатели доброкачественного сыра. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях сыров и брынзы? 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 продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 16. ВСЭ молочных консервов1. Какие органолептические показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов?	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся
	2. Каким образом восстанавливаются сухие молочные консервы?	ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1
	3. Как определяется титруемая кислотность молочных консервах?4. Как определить массовую долю влаги в сухих и сгущенных молочных консервах?	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
	5. Как определить группу чистоты молочных консервов?6. Что такое индекс растворимости сухих молочных кон-	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области
	сервов? Как он определяется? 7. На какой органолептический показатель молочных консервов влияет размер кристаллов молочного сахара? Как определить размер кристаллов лактозы в молочных консервах?	ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при реше-
	8. Перечислите варианты ветеринарно-санитарной оценки молочных консервов в зависимости от результатов их экспертизы.	нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
		ваний при решении профессиональных задач
	 Тема 17. ВСЭ сливочного масла В каких случаях масло не допускают к реализации? Опишите правила отбора проб масла для ветеринарно-санитарной экспертизы. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе масло? Опишите органолептические показатели доброкачественного масла. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях масла? 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, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
	 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, 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 хозяе-	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 ком- петенции
	 вами 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. 	ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-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 требо-
	 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 Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов? Как определяется вкус сухих яичных продуктов? Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих 	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

No		Volumenta por la compressión de la compressión d
№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	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?	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требо-
		ваний при решении профессиональных задач
	 Тема 22. ВСЭ меда Как отбирают пробы меда для ветеринарно- санитарной экспертизы в лаборатории рынка? Какие показатели определяют при органолептиче- ском исследовании меда? Опишите органолептические показатели натурально- го цветочного меда. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда? В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения? Какие вида фальсификаций меда Вы знаете? Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим или 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-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	Тема 23. ВСЭ растительных продуктов	
	 непромышленного изготовления Какие растительные продукты разрешено реализовывать на рынках? Как определяют внешний вид и цвет муки? Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете? Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей? Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел? Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла 	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
	8. Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как	Проводит отбор проб и лабораторных исследова-

№ п/п	Тема занятия, контрольные вопросы, задания	Код и наименование индикатора достижения ком- петенции
	они подразделяются по пищевой ценности?	ний, 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	ИД-1 УК-2
	 рынка Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном 	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
	рынке? 3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на про-	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-4 ПК-1
	довольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	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-
	6. Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок?7. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продуктическая продукты пр	ции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2
	ты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?	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

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.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетвори- тельно)	 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 (неудовлетвори- тельно)	 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.

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», не допускают к убою на мясо свиней: 1) больных рожей; 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы; 3) не привитых против чумы; 4) моложе 14-дневного возраста	
2.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», на предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более: 1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток	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
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	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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 °C к по-казателю плотности необходимо внести поправку: 1) -0.4 кг/м^3 ; 2) $+0.4 \text{ кг/m}^3$; 3) -2.4 кг/m^3 ; 4) $+2.4 \text{ кг/m}^3$	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действумовых
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	ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
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	
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют: 1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину рН; 2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы, 3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность; 4) активность кислой фосфатазы, величину рН, количество ЛЖК	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животного и растительного проис- хождения
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	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
14.	Основными способами ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного сырья	
1	являются:	
	1) визуальный осмотр, органолептическое исследование;	
	2) биохимические исследования; 3) микробиологические исследования;	
	4) визуальный осмотр, микробиологические исследования	
15.	Радиологический контроль пищевых продуктов включает:	
15.	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;	
	онной оезопасности; 2) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений; гигиеническая оценка пищевых продуктов по критериям	
	радиационной безопасности;	
	3) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений и погрешности исследований; дезактивацию продуктов; 4) отбор проб из партии пищевых продуктов; приготовление счетных образцов;	
	измерение активности стронция-90 и цезия-137 в счетных образцах; расчет ре-	
	зультатов измерений и погрешности исследований; гигиеническая оценка пище-	
	вых продуктов по критериям радиационной безопасности	
16.	При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитыва-	
	FOT:	ил тиг
	1) массовую долю жира; 2) массовую долю белка;	ИД-1 ПК1
	3) массовую долю осика,	Проводит ветеринарно-
	4) массовую долю СОМО	санитарную экспертизу продуктов животного и
17.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:	растительного проис-
17.	1) массовые доли влаги, жира, белка;	хождения
	2) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность	
10	Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:	
18.	1) 50 r;	
	2) 100 r;	
	3) 250r;	
	4) 500r	
19.	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение 1) титруемой кислотности;	
	2) массовой доли сухих веществ;	
	3) массовой доли растительного белка;	
	4) наличия посторонних примесей	
20.	При экспертизе свежих фруктов их отбирают в количестве не менее:	
	1) 1 экз.; 2) 2 экэ :	
	2) 2 экз.; 3) 3 экз.;	
	4) 5 экз	
21.	В процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:	ИД-4 ПК-1
Δ1.	1) в кислую сторону до 6,5;	Обобщает научную ин-
	2) в щелочную сторону до 7,0;	формацию отечествен-
	3) в кислую сторону до 5,7;	ного и зарубежного
	4) в щелочную сторону до 7,4	опыта, участвует во
22.	Прион – это 1) простейший микроорганизм;	внедрении результатов
	1) простеишии микроорганизм; 2) разновидность вируса;	исследований и разра- боток в области ветери-
	3) инфекционная белковая частица, не содержащая нуклеиновой кислоты;	нарно-санитарной экс-
	4) лучистый гриб	пертизы

Nº	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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 репчатом луке; картофеле; томатах; арбузе	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную ин- формацию отечествен-
27.	Кислотность сливочного масла принято выражать в 1) градусах Кеттсторфера (°К); 2) градусах Цельсия (°С); 3) градусах Тернера (°Т); 4) градусах Кельвина (°К)	ного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экс-
28.	 Сущность определения диастазной активности основан на способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, окрашиваемых йодом в синий цвет; образовании йодсодержащих соединений при нагревании меда в присутствии крахмала; оттитровывании диастазы раствором крахмала в присутствии йода 	пертизы
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 реа-	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр
32.	лизации мяса 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	. животных.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
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. 40.	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 При предубойном осмотре свиней, больных рожей, у них обнаруживают 1. признаки пневмонии	
	желтушность видимых слизистых оболочек кровоизлияния в коже 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 жи-
42.	При туберкулезе основными видами патологических процессов являются 1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез; 2) продуктивно-некротическое воспаление; 3) фибринозное воспаление; 4) геморрагический диатез	продукции и сырья жи- вотного происхождения при решении професси- ональных задач

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-
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	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: 1) массовые доли влаги, жира, белка; 2) массовую долю жира, плотность, кислотность; 3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность; 4) массовую долю жира, белка, кислотность	
51.	Кислотное число растительных масел должно быть 1) не более 3,0; 2) не более 4,0; 3) не более 5,0; 4) не более 6,0.	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продукции и сырья рас-
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	тительного происхождения при решении профессиональных задач

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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) компосто долго д	
	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;	ИД-3. ПК-2
	2) сорная, вредная, зерновая;3) физическая, химическая;4) механическая, биологическая	Проводит ветеринарно- санитарный осмотр
57.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть 1) допустимая, недопустимая; 2) сорная, вредная, зерновая; 3) физическая, химическая;	продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных за-
58.	4) механическая, биологическая При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют 1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту;	дач
	 массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту; наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли; 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.	 4) не менее 3 % При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются: 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) определение содержания летучих жирных кислот; 4) реакция на кислую фосфатазу 	ИД-4. ПК-2
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно- санитарной экспертизе: 1) баранины; 2) говядины; 3) свинины.	Проводит отбор проб и лабораторных ис- следований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием
63.	 любого вида мяса Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для серологической типизации сальмонелл; подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл биохимической типизации сальмонелл; морфологической типизации сальмонелл 	современных технологий при решении профессиональных задач
64.	Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет: 1) 0,25 дм ³ ;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	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	
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 	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
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	
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
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	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при реше-
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.	нии профессиональных задач

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
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 внутрен-	
	ний 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, шкура консервируется посолом; 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения 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	. Задач
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
82.	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его 1) утилизируют; 2) денатурируют; 3) перерабатывают на кондитерские изделия; 4) возвращают владельцу	и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
83.	Представленные для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке сушеные пластинчатые грибы 1) уничтожают; 2) направляют на проварку; 3) направляют на токсикологическое исследование;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	4) запрещают реализовывать на рынке и возвращают владельцу	
84.	Муку, пораженную насекомыми-вредителями	
04.	1) обрабатывают инсектицидами;	
	2) утилизируют;	
	3) просеивают и допускают к реализации;	
	4) бракуют и возвращают владельцу	
85.	При повышенном содержании нитратов в овощах, бахчевых культурах и корне-	
	клубнеплодах данные продукты	
	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	
	 не допускают к реализации и возвращают владельцу утилизируют; 	
	3) направляют на промпереработку;	
	4) зачищают и допускают к реализации	
07	Картофель, пораженный раком и ложным раком	
87.	1) не допускают к реализации и возвращают владельцу	
	2) утилизируют;	ИД-6. ПК-2
	3) зачищают и направляют на промпереработку;	Проводит обеззаражи-
	4) уничтожают	вание, утилизацию и
88.	Сухофрукты, загрязненные песком, землей	уничтожение продукции
00.	1) допускают к реализации по сниженной цене	и сырья растительного
	2) не допускают к реализации и возвращают владельцу	происхождения при ре-
	3) конфискуют и утилизируют;	шении профессиональ-
	4) направляют на промпереработку	ных задач
89.	На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их	
	экспертизы	
	1) оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу расти-	
	тельной продукции	
	2) оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владельцу	
	растительной продукции 3) оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной про-	
	дукции	
	4) составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфис-	
	кации, один из экземпляров которого вручается владельцу растительной про-	
	дукции	
00	Представленное для экспертизы в лабораторию ВСЭ на рынке растительное мас-	
90.	ло 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	ип д гис с
	1) в качестве реестра поднадзорных Госветнадзору грузов	ИД-7. ПК-2
	2) для электронной сертификации поднадзорных Госветнадзору грузов, отсле-	Применяет современ-
	живания пути их перемещения по территории Российской Федерации	ные информационные
	3) для ветеринарно-санитарной оценки поднадзорных Госветнадзору объектов 4) для упрощения товарооборота поднадзорных Госветнадзору грузов	технологии, использует сетевые компьютерные
0.7	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в	технологии и базы дан-
92.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде в системе «Меркурий» обеспечивает подсистема	ных в своей предметной
	1) склада временного хранения	области, пакеты при-
	2) государственной ветеринарной экспертизы	кладных программ при
	3) территориального управления	решении профессио-
	4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных докумен-	нальных задач
	TOB	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
93.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ) предназначена для	
	1) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов	
	2) просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводи-	
	тельных документов и их гашения	
	3) создания и подачи заявок на получение ветеринарного свидетельства или ве-	
	теринарной 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 разре-	
	шительном документе	
	2) автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку атте-	
	стованных предприятий	
	3) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов	
	4) оформления ветеринарного сопроводительного документа	
05	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ)	
95.	не предназначена для	
	1) осуществления оперативной проверки подлинности электронного ветеринар-	ип и писо
	ного сопроводительного документа	ИД-7. ПК-2
	2) оформления электронных актов отбора проб	Применяет современ-
	3) оформления ветеринарного сопроводительного документа	ные информационные
	4) формирование отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД.	технологии, использует
96.	Учёт оформленного на бумажном носителе ветеринарного сопроводительного	сетевые компьютерные технологии и базы дан-
<i>9</i> 0.	документа осуществляется путем ввода данных о нем в систему Мерку-	ных в своей предметной
	рий лицом, его оформившим, в течение	области, пакеты при-
	1) 3 дней с момента его оформления	кладных программ при
	2) 10 дней с момента его оформления	решении профессио-
	3) 1 месяца с момента его оформления	нальных задач
	4) 3 месяцев с момента его оформления	пальных зада і
97.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в элек-	
	тронном виде, не требуется при производстве партии подконтрольной Госвет-	
	надзора 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 об-	
	щественного питания 3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод-	
	ческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт	
	4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод-	
	ческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны	
00	В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность создания актов отбора	
98.	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 элек-	
//.	тронном виде, <i>требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госвет-	
	надзора продукции	
	1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации	
	партии подконтрольной Госветнадзору продукции для питания людей на данном	
	предприятии общественного питания,	
1	2) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если перерабо-	
	танные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда,	
	предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприя-	
	тии розничной торговли	
	3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госвет-	

Nº	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	надзору 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	
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	ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа- цию и установленную отчетность в соответ-
104.	Свинина 3 категории (мясо молодняка) маркируется: 1) круглым клеймом; 2) квадратным клеймом; 3) треугольным клеймом; 4) овальным клеймом	ствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
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;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетен- ции
	3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарная справка формы 5-вет	
109.	Приоритетным нормативным документом, регламентирующим оборот мяса на территории Российской Федерации является 1) ГОСТ Р на соответствующий вид мяса; 2) межгосударственный ГОСТ на соответствующий вид мяса; 3) «Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»; 4) Технический регламент Таможенного Союза 034/2013	ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Фе-
110.	На партию пчелиного воска оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарная справка формы 4-вет	дерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
111.	 Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности: органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический анализ 	
112.	Не допускают к убою на мясо свиней: 1) больных рожей; 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы; 3) не привитых против чумы;	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветери-
113.	 4) моложе 14-дневного возраста 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 	нарных правил и ветеринарно-саниарных требований при решении профессиональных задач
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 варенные колбасы; 2) подлежат проварке; 3) переработке на стерилизованные консервы;	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветери-

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	4) уничтожаются (сжигаются)	нарных правил и вете-
118.	Животным можно скармливать молоко 1) консервированное перекисью водорода; 2) консервированное формалином; 3) консервированное бихроматом калия; 4) фальсифицированное содой	ринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
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

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся 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. Ветеринарносанитарная экспертиза: методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная) / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 35 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233) предварительно доводятся до их сведения. Они приведены в таблице.

No	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди-
3 1_	т издел днециплины, оцено иные средстви	катора компетенции
1	Семестр 5	
	Собеседование 1	ИД-1 УК-2
	Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и	Определяет круг задач в
	 Птицы Транспортирование убойных животных и птицы. Правила сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия. Предубойное содержание животных и птицы. Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. 	рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

		Код и наименование инди-
№	Раздел дисциплины, оценочные средства	катора компетенции
	5. Организация рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающих	ИД-1 ПК1
	предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы.	Проводит ветеринарно-
	6. Порядок и методика экспертизы голов, внутренних органов и туш раз-	санитарную экспертизу про-
	личных видов животных, птицы.	дуктов животного и расти-
	7. Понятие о мясе. Его морфологический и химический состав.	тельного происхождения
	8. Классификация мяса.	ИД-4 ПК-1
	9. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса.	Обобщает научную инфор-
	10. Методы определения видовой принадлежности мяса.	мацию отечественного и
	11. Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий.	зарубежного опыта, участ-
	12. Морфологический и химический состав мяса птицы.	вует во внедрении результа-
	13. Методы определения видовой принадлежности мяса.	тов исследований и разрабо-
	14. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса	ток в области ветеринарно-
	больных животных.	санитар-ной экспертизы
	15. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослиз-	ИД-1. ПК-2
	нение, плесневение, гниение).	Проводит предубойный ве-
	16. Определение степени свежести мяса по органолептическим показате-	теринарный осмотр живот-
	лям.	ных.
	17. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.18. Определение степени свежести мяса птицы.	ИД-2. ПК-2
	19. Определение степени свежести мяса птицы. 19. Определение степени свежести мяса кроликов.	Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продук-
	20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых живот-	ции и сырья животного про-
	ных и пернатой дичи.	исхождения при решении
	Собеседование 2	профессиональных задач
	Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	ИД-3. ПК-2
	Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов	Проводит ветеринарно-
	1. Пищевые болезни людей и их классификация.	санитарный осмотр продук-
	2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.	ции и сырья растительного
	3. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.	происхождения при реше-
	4. Токсикоинфекции, вызываемые Cl.perfringens, Bac.cereus.	нии профессиональных за-
	5. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой.	дач
	6. Токсикоэ, вызываемый Cl.botulinum.	ИД-4. ПК-2
	7. Микотоксикозы.	Проводит отбор проб и ла-
	8. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии вете-	бораторных ис-следований,
	ринарной службы.	применяет на практике ме-
	9. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсико-	тодики лабораторных ис-
	инфекций.	следований с использовани-
	10. Консервирование мяса низкой температурой.	ем современных технологий
	11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холо-	при решении профессио-
	дильниках.	нальных задач
	12. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и	ИД-5. ПК-2
	ассортимент консервов.	Проводит обеззараживание,
	13. Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов.	утилизацию и уничтожение продукции и сырья живот-
	дефекты оаночных консервов. 14. Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов.	продукции и сырья живот-
	14. Методы ветсанэкспертизы мясных оаночных консервов. 15. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассорти-	решении профессиональных
	мент колбасных изделий.	задач
	16. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и	ИД-6. ПК-2
	дефекты колбасных изделий.	Проводит обеззараживание,
	17. Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий.	утилизацию и уничтожение
	18. Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и	продукции и сырья расти-
	ассортимент копченых изделий.	тельного происхождения
	19. Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и	при решении профессио-
	дефекты копченых изделий.	нальных задач
	20. Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов.	
2	Семестр 6	
	Собеседование 1	ИД-1 УК-2
	Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных	Определяет круг задач в
	1. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасно-	рамках поставленной цели и
	сти для человека.	выбирать оптимальные спо-
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при си-	собы их решения, исходя из
	бирской язве.	

№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди- катора компетенции
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ту-	действующих правовых
	беркулезе. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	бруцеллезе.	ИД-1 ПК1
	5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре.	Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу про-
	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ро-	дуктов животного и расти-
	же свиней.	тельного происхождения
	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туляремии.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную инфор-
	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	мацию отечественного и
	лейкозе. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при леп-	зарубежного опыта, участ-вует во внедрении результа-
	тоспирозе.	тов исследований и разрабо-
	10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ли-	ток в области ветеринарно-
	стериозе. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе.	санитар-ной экспертизы ИД-1. ПК-2
	12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бе-	Проводит предубойный ве-
	шенстве. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ак-	теринарный осмотр животных.
	тиномикозе.	ИД-2. ПК-2
	14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	Проводит ветеринарно-
	столбняке и злокачественном отеке. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при	санитарный осмотр продукции и сырья животного про-
	классической чуме свиней.	исхождения при решении
	16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней.	профессиональных задач ИД-3. ПК-2
	17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при па-	Проводит ветеринарно-
	стереллезе.	санитарный осмотр продук-
	 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эм- каре. 	ции и сырья растительного происхождения при реше-
	19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мед-	нии профессиональных за-
	ленных инфекциях (скрепи, губкообразная энцефалопатия КРС). 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при три-	дач ИД-4. ПК-2
	хинеллезе.	Проводит отбор проб и ла-
	21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ци-	бораторных ис-следований,
	стицеркозе крупного рогатого скота и свиней. 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхи-	применяет на практике методики лабораторных ист
	нококкозе.	следований с использовани-
	23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдель-	ем современных технологий при решении профессио-
	ных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой жи-	нальных задач
	вотных. 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животновод-	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание,
	ства при отравлениях животных.	утилизацию и уничтожение
	25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животновод-	продукции и сырья живот-
	ства при обработке животных фармпрепаратами. 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоак-	ного происхождения при решении профессиональных
	тиивном заражении.	задач
	27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных.	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание,
	28. Методы обеззараживания мяса и субпродуктов. Утилизация конфискатов.	утилизацию и уничтожение
	29. Ветеринарное клеймение мяса.	продукции и сырья расти-
	30. Товароведческая маркировка мяса. Собеседование 2	тельного происхождения при решении профессио-
	Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов	нальных задач
	1. Химический состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	
	2. Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и без-	
	опасности молока и молочных продуктов. 3. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их пре-	
	з. поточники микрооного оосеменения молока. Пороки молока и их пре-	

дупреждение. 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 продуктов. 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. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7 Собеседование 1	
сикоинфекций 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 продуктов. 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. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов.	
 Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных. Методы обеззараживания молока. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей). Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
вотных. 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 продуктов. 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 сумих молочных консервов. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сумих молочных консервов.	
 Методы обеззараживания молока. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей). Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
 Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения товарных показателей). Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
 варных 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 продуктов. 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. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
 Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока (определения санитарных показателей). Виды фальсификаций молока и методы их распознавания. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
нитарных 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 продуктов. 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.	
 Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
продукты. 11. Классификация и ассортимент молочных продуктов. 12. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. 13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. 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. Семестр 7	
 Классификация и ассортимент молочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
 Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства кисломолочных продуктов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
кисломолочных продуктов. 13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. 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. Семестр 7	
 Методы ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства сычужных сыров. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. 	
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.	
 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. 	
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.	
 Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства коровьего масла. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы коровьего масла. Общая характеристика, классификация, химический состав и свойства молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7	
 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. 	
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. Семестр 7	
 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. Семестр 7	
молочных консервов. 19. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7	
 19. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных консервов. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7	
консервов. 20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7	
20. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных консервов. Семестр 7	
вов. Семестр 7	
Семестр 7	
	H 1 M/C 2
11	ІД-1 УК-2
Определие	т круг задач в ставленной цели и
1 II	оптимальные спо-
	ешения, исходя из
цы.	
3. Классификация товарных яиц по ГОСТ. норм, име	еющихся ресурсов
4. Пороки яиц.	
5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.	IД-1 ПК1
6. Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и Проводит	ветеринарно-
	ю экспертизу про-
Q Marrows parameters accommon a statement and the statement and th	ивотного и расти-
Tesibility in	происхождения
	ІД-4 ПК-1
10 М1	научную инфор-
11 M	ого опыта, участ-
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при вует во вн	едрении результа-
инфекционных болезнях. тов исслед	ований и разрабо-
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при ток в обли	асти ветеринарно-
инвазионных болезнях.	ой экспертизы
14. Исследование рыбы на описторхоз.	Д-1. ПК-2
	предубойный ве-
Hanno-cannian archentusa	ій осмотр живот-
нарно-санитарная экспертиза. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков. — ных.	
	по писо
C = 5 = = = = = = = = 3	Д-2. ПК-2
Собеседование 2	ветеринарно-
Собеседование 2 Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов санитарны	

да, 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-санитарная экспертиза грибов. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных обощей 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 непромышленного изготовления. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и крупы. Прогутил прод	№	Раздел дисциплины, оценочные средства	Код и наименование инди-
		да, 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 консервированных обощей 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 непромышленного изготовления. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала.	катора компетенции профессиональных задач ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продук- ции и сырья растительного происхождения при реше- нии профессиональных за- дач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и ла- бораторных исследований, применяет на практике ме- тодики лабораторных ис- следований с использовани- ем современных технологий при решении профессио- нальных задач ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья живот- ного происхождения при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение
при			

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

Шкала	Критерии оценивания
	- обучающийся полно усвоил учебный материал;
	- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;
Оценка 5	- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;
(отлично)	- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последова-
(отлично)	тельности;
	- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;
	- могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из
Оценка 4	недостатков:
(хорошо)	- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание
(хорошо)	ответа;
	- в изложении материала допущены незначительные неточности.
	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понима-
Оценка 3	ние вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
(удовлетвори-	- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании термино-
тельно)	логии, исправленные после наводящих вопросов;
(Cibilo)	- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не мо-
	жет применить теорию в новой ситуации.
	- не раскрыто основное содержание учебного материала;
Оценка 2	- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного мате-
(неудовлетвори-	риала;
тельно)	- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении за-
(Cabillo)	дач, 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».

Зачеты по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводятся по окончании выполнения лабораторных занятий в конце 5-го и 6-го семестров обучения. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные занятия. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

 Φ орма проведения зачета — cobecedoвaниe — доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетноэкзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю.

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», внесенная в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета в зачетную книжку выставляется 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 и в зачетные книжки.

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, 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 деканом факультета.

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

Допускается с разрешения деканата и 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 аттестаци-

онные 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 (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

56/02-16 от 26.10.2016 г.).				
№	Оценочные средства	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 Определяет круг задач в рамках по-		
2.	Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.	ставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя		
3.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
4.	Случаи, при которых определяется степень свежести мяса.	имеющихся ресурсов и ограничении ИД-1 ПК1		
5.	Определение степени свежести мяса – правила отбора проб.	Проводит ветеринарно-санитарную		
6.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.	экспертизу продуктов животного и растительного происхождения		
7.	Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию		
8.	Определение степени свежести мяса по микроскопическим показателям.	отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов		
9.	Определение степени свежести мяса кроликов по органолептическим показателям.	исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы		
10.	Определение степени свежести мяса кроликов по биохимическим показателям	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринар-		
11.	Определение степени свежести мяса птицы – правила отбора проб	ный осмотр животных. ИД-2. ПК-2		
12.	Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям	Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животно-		
13.	Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям	го происхождения при решении профессиональных задач		
14.	Определение степени свежести мяса птицы по микроскопическим показателям	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный		
15.	Определение степени обескровливания мяса визуальным методом	осмотр продукции и сырья расти-		
16.	Определение степени обескровливания лабораторными методами	тельного происхождения при реше-		
17.	Определение мяса больных животных по биохимическим показателям	нии профессиональных задач ИД-4. ПК-2		
18.	Определение мяса больных животных по микроскопическим по-казателям	Проводит отбор проб и лабораторных ис-следований, применяет на практи-		
19.	Случаи, при которых проводится бактериологический анализ мяса	ке методики лабораторных исследований с использованием современ-		
20.	Правила отбора проб мяса для бактериологического анализа	ных технологий при решении про-		
21.	Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	фессиональных задач ИД-5. ПК-2		
22.	Методика определения наличия в мясе спорообразующей микро-	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сы-		
23.	флоры (посев на МПА прогретого бульона) Методика дифференциации сальмонелл и кишечной палочки (по-	рья животного происхождения при решении профессиональных задач		
24.	сев на среду Эндо)	ИД-6. ПК-2		
25.	Методы морфологической типизации сальмонелл Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл	Проводит обеззараживание, утилиза-		
26.	Правила отбора проб мясных консервов для ветеринарно- санитарной экспертизы	цию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения		
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов	при решении профессиональных задач		
28.	Органолептическое исследование мясных консервов	ИД-7. ПК-2		
29.	Технохимические испытания мясных консервов	Применяет современные информаци-		
30.	Отбор проб копченых изделий из мяса для ветеринарно- санитарной экспертизы	онные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и ба-		
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из	зы данных в своей предметной обла-		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора			
	одено ниме ередеты	компетенции			
22	мяса	сти, пакеты прикладных программ			
32.	Органолептическое исследование копченых изделий из мяса	при решении профессиональных за-			
33.	Биохимические методы исследования копченых изделий из мяса	дач ИД-2 ПК-3			
	на свежесть Микроскопический метод исследования копченых изделий из	Составляет производственную доку-			
34.	мяса на свежесть	ментацию и установленную отчет-			
35.	Технохимические исследования копченых изделий из мяса	ность в соответствии с законодатель-			
	Отбор проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экс-	ством Российской Федерации, дей-			
36.	пертизы	ствующими нормативными правовы-			
37.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	ми и нормативными техническими			
38.	Органолептическое исследование колбасных изделий	документами в сфере безопасности			
	Биохимические методы исследования колбасных изделий на све-	пищевой продукции			
39.	жесть	ИД-3 ПК-3			
1.0	Микроскопический метод исследования колбасных изделий на	Осуществляет контроль за соблюде-			
40.	свежесть	нием ветеринарных правил и ветери-			
41.	Технохимические исследования колбасных изделий	нарно-санитарных требований при			
42.	Определение наличия крахмала, муки в колбасном изделии	решении профессиональных задач			
	Правила отбора проб рубленых полуфабрикатов для ветеринарно-				
43.	санитарной экспертизы				
4.4	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных рубленых				
44.	полуфабрикатов				
45.	Органолептическое исследование мясных рубленых полуфабри-				
43.	катов				
46.	Физико-химические исследования мясных рубленых полуфабри-				
40.	катов				
47.	Правила отбора проб мясных полуфабрикатов в тесте для ветери-				
47.	нарно-санитарной экспертизы				
48.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабри-				
	катов 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 экс-	ИД-1 УК-2			
2.	пертизы Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока	Определяет круг задач в рамках по-			
۷.	Способы консервирования проб молока, взятых для ветеринарно-	ставленной цели и выбирать опти-			
3.	санитарной экспертизы	мальные способы их решения, исходя			
4.	Органолептическое исследование молока	из действующих правовых норм,			
5.	Определение массовой доли жира в молоке	имеющихся ресурсов и ограничений			
6.	Определение массовой доли жира в молоке Определение массовой доли белка и казеина в молоке	ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно-санитарную			
7.	Определение массовой доли ослка и казсина в молоке	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и			
8.	Определение массовои доли сомо в молоке Определение плотности молока	растительного происхождения			
9.	Определение плотности молока Определение титруемой кислотности молока	ид-4 ПК-1			
10.	Определение гитруемой кислотности молока Определение группы чистоты молока	Обобщает научную информацию			
	Определение труппы чистоты молока Определение бактериальной обсемененности молока редуктазной	отечественного и зарубежного опыта,			
11.	пробой	участвует во внедрении результатов			
	Определение качества молока с помощью приборов «Лактан» и	исследований и разработок в области			
12.	«Клевер»	ветеринарно-санитарной экспертизы			
13.	Распознавание фальсификаций молока.	ИД-1. ПК-2			
	Отбор проб кисломолочных напитков для ветеринарно-	Проводит предубойный ветеринар-			
14.	санитарной экспертизы.	ный осмотр животных.			
	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных	ИД-2. ПК-2			
15.	напитков.	ид-2. Пк-2 Проводит ветеринарно-санитарный			
16.	Органолептическое исследование кисломолочных напитков.	осмотр продукции и сырья животно-			
17.	Физико-химические исследования кисломолочных напитков	го происхождения при решении про-			
18.	Отбор проб сметаны для ветеринарно-санитарной экспертизы.	фессиональных задач			
19.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сметаны	ИД-3. ПК-2			
20.	Органолептическое исследование сметаны	Проводит ветеринарно-санитарный			
21.	Физико-химические исследования сметаны	осмотр продукции и сырья расти-			
21.	* nonco minin rockite noonedobattini emeratibi	1 1 / V Paul Paul II			

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
22.	Отбор проб творога для ветеринарно-санитарной экспертизы.	тельного происхождения при реше-
23.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы творога	нии профессиональных задач
24.	Органолептическое исследование творога	ИД-4. ПК-2
25.	Физико-химические исследования творога	Проводит отбор проб и лабораторных
26	Отбор проб сычужных сыров для ветеринарно-санитарной экс-	исследований, применяет на практике
26.	пертизы.	методики лабораторных исследова-
27.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сычужных сыров	ний с использованием современных
28.	Органолептическое исследование сычужных сыров	технологий при решении профессио-
29.	Физико-химические исследования сычужных сыров	нальных задач
30.	Отбор проб сливочного масла для ветеринарно-санитарной экс-	ИД-5. ПК-2
	пертизы.	Проводит обеззараживание, утилиза-
31.	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла	цию и уничтожение продукции и сы-
32.	Органолептическое исследование сливочного масла	рья животного происхождения при
33.	Физико-химические исследования сливочного масла – определе-	решении профессиональных задач
55.	ние массовой доли влаги и жира	ИД-6. ПК-2
34.	Физико-химические исследования сливочного масла – определе-	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сы-
	ние кислотности	рья растительного происхождения
35.	Физико-химические исследования сливочного масла – определение термостой кости	при решении профессиональных за-
	Отбор проб ступненных молонных консервов над ветеринарно	дач
36.	Отбор проб сгущенных молочных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ИД-7. ПК-2
	Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сгущенных молочных	Применяет современные информаци-
37.	консервов	онные технологии, использует сете-
38.	Органолептическое исследование сгущенных молочных консервов	вые компьютерные технологии и ба-
	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	зы данных в своей предметной обла-
39.	вов – определение массовой доли влаги и сухих веществ	сти, пакеты прикладных программ
40	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	при решении профессиональных за-
40.	вов – определение массовой доли жира	дач
41.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	ИД-2 ПК-3
71.	вов – определение титруемой кислотности	Составляет производственную доку-
42.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	ментацию и установленную отчет-
.2.	вов – определение группы чистоты	ность в соответствии с законодатель-
43.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	ством Российской Федерации, дей-
	вов – определение размеров кристаллов лактозы	ствующими нормативными правовы-
44.	Отбор проб сухих молочных консервов для ветеринарно-	ми и нормативными техническими
	санитарной экспертизы. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы сухих молочных кон-	документами в сфере безопасности
45.	сервов	пищевой продукции
	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	ИД-3 ПК-3
46.	определение массовой доли влаги	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветери-
47	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	нарно-санитарных требований при
47.	определение массовой доли жира	решении профессиональных задач
48.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	решений профессиональных задач
48.	определение титруемой кислотности	
49.	Физико-химические исследования сухих молочных консервов –	
+7.	определение группы чистоты	
50.	Физико-химические исследования сгущенных молочных консер-	
	вов – определение растворимости Сритерии отрета обущающего на запете приведени в таби	

Критерии ответа обучающего на зачете приведены в таблице:

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

4.2.1. Экзамен

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

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

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

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

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетноэкзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат 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 три 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 и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 8 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена студент 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 обя-

зан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

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 зачетноэкзаменационную 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 (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

No	Оценочные средства	Код и наименование индика-
	оцено ные средства	тора компетенции
1.	Предмет, цели, задачи и содержание дисциплины «Ветеринарно- санитарная экспертиза». Связь с другими науками	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам- ках поставленной цели и вы- бирать оптимальные способы их решения, исходя из дей- ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра- ничений ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информа- цию отечественного и зару- бежного опыта, участвует во внедрении результатов иссле- дований и разработок в обла- сти ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	Транспортирование убойных животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных 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-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-

No	Оценочные средства	Код и наименование индика-
	_	тора компетенции ринарный осмотр животных.
4.	Предубойное содержание животных и птицы	ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-1. ПК-2
5.	Предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных 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 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-санитарных 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 информа-
8.	Классификация мяса	цию отечественного и зарубежного опыта, участвует во
9.	Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса	внедрении результатов исследований и разработок в обла-
10.	Морфологический и химический состав мяса кроликов и нутрий	сти ветеринарно-санитар-ной экспертизы
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	ИД-4 ПК-1
	больных животных Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизне-	Обобщает научную информацию отечественного и зару-
14.	ъпды порчи миса помикроопого и микроопого характера (загар, ослизне-	, ii iii iii ii ii ii ii ii ii ii ii ii

No	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
	ние, плесневение, гниение)	бежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
15.	Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
16.	Определение степени свежести мяса по биохимическим и микроскопическим показателям	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики
		лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
17.	Определение степени свежести мяса птицы	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их 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
18.	Определение степени свежести мяса кроликов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам- ках поставленной цели и вы- бирать оптимальные способы их решения, исходя из дей- ствующих правовых норм,

продоктивное потрава выменений профессиональных дваде продуктов убоя при спортых предоставляния инфекционных болезией животных по степени опасности для человека ДД-4, ПК-2 Профилактика пищевых токсиконифекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при спортых передоставляния праресектворных передований пра решении профессиональных дваде и для стауоных правовых пр	No	Оценочные средства	Код и наименование индика-
19. Пишевые болезни людей и их классификация Проведен те и практике методики лабораториих исследований, применяет и практике методики лабораториих исследований и профессиональных задач ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в развет то пределяет не и практике предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в развет то предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в развет то предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в развет за действующих правовах норм, иметом предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет за действующих правовах норм, иметом предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет за действующих правовах норм, иметом предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет за действующих правовах норм, иметом предеставляет дольным задач ИД-1 УК-2 Определяет за действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет пределяет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих предеставляет действующих пределяет действующих предеставляет действующих пределяет действующих предеставляет действующих пределя действующих пределяет действующих пределять			имеющихся ресурсов и огра-
раторных вселедований, при решении добраторных исследований два рамент на правтием методиния добраторных исследований два рамент на правтием методиния добраторных исследований два рамент на правтием современных технологий два рамент на правтием современных технологий два рамент на два два два два два два два два два дв			ИД-4. ПК-2
меняет на приятитие методием да инфекции и классификация 19. Пищевые болезни людей и их классификация 20. Токсикоинфекции сальмопелленой этиологии 21. Токсикоинфекции вызываемые условно пятотенной микрофлорой 22. Токсиконнфекции, вызываемые условно пятотенной микрофлорой 23. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсиконнфекций и токсикозов по линии ветеринарно-триятов исловерания правработся в областеритиза и оценка продуктов убоя при гоборае кулезе 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекция инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гобора при саманий и разросской язые 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожеминий правовых порм, имеющихся ресурсов и ограничений продуктов убоя при пумер кулезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожемений правовых порм, имеющихся ресурсов и ограничений продуктов убоя при пумер кулезе 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумер кулезе 37. Праводит предублёный аете-Проводит предублёный вете-Проводит предубл			
19. Пишевые болезни людей и их классификация 19. Поксикоинфекции сальмонеллезной этиологии 19. Поксикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой 19. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой 19. Поксикои, вызываемые условно патогенной микрофлорой 19. Поксиконы, вызываемые условно патогенной микрофлорой 19. Поксикозы, вызываемые условно патогенной микрофлорой 19. Поксикозы, вызываемый СПьоцийний 19. Поксикозы, вызываемый СПьоцийний 19. Поксикозы			меняет на практике методики
19. Пищевые болезни людей и их классификация Пидет курт зидач в рамка поставлениях задач ИД-1 УК-2 Определяет курт зидач в рамка поставлений пели и выбарать оптимальные способы и предустов убов при степени опаснотти Пидет профессиональных задач ИД-1 КК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зара. Профилактика пищевых токсиконифекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при стоите регурнарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при пудет курт задач в рамка потрати правовых нород. Предринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при пудет курте задач в рамка по ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при пудет курте задач в рамка потратить и пастертива по степенного и задач по ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при проже свиней пели и пастратим проместанитар разовати продуктов убов при пудет курте задач в рамка продуктов убов при пудет курте задач в рамка продуктов убов при пудет курте по пераний и разовах норм, перепринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убов при пудет курте задач в рамка продуктов убов при пудет курте задач пудет курте задач продуктов убов при пудет продесящими правовых норм, пудет пудет курте продуктов убов при пудет курте проме свиней продуктов убов при пудет продуктов убов при пудет проме свин			
19. Пищевые болезни людей и их классификация 20. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии 21. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой 22. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 23. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарных увественного и зарубеждего принарной службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконнфекций и предесиональных задач и д.4. ПК.2 27. Диментрической при решении профессиональных задач и д.4. ПК.2 28. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человска 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при губер кулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при губер сильезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при задач в рама как поставляений правовых порядней от дестринарно-санитарной от дестринарно-санитарной от дестринарно-санитарныя увспертиза и оценка продуктов убоя при губер кулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при задач в рама как поставляений правовых норм, менописка продуктов убоя при в детеринарно-санитарных экспертиза и оценка продуктов убоя при пубер кулезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пубер сильезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вышеренны профессовой у решеный правовых норм, менописка с продуктов убоя при вышеренные продуктов убоя при пубер станувно от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пубер станувно от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пубер станувно от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пупет от детерион продуктов убоя при пупет от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пупет от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пупет от детеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пупет от детеринарно-с			
19. Пишевые болезни людей и их классификация 20. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии 21. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой 22. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 23. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарная условной для специальных постепени опасности для человека 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций праводктов условной для специальных задач и для человека 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберскупскої взадач в рамках поставленной и зарубескої язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер кулежа 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер кулежа 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер кулежа 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе определеят крут задач в рамках поставленной и зидуе стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе определеят крут задач в рамка поставленной и зидуе определяет крут задач в рамка поставленной и зидуе стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе определяет крут задач в рамка поставленной и зидуе стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе определяет крут задач в рамка поставленной и зидуе стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пуме стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пуме стеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при зидуе стеринальной и детем продуктов уб			
20. Токсикоинфекции сальмонеллезной этнологии	19.	Пищевые болезни людей и их классификация	Определяет круг задач в рам-
21. Токсикозы, вызываемые условио патогенной микрофлорой 22. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 23. Токсикозы, вызываемый Cl.botulinum 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пишевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконнфекций и в тетеринарной и др.4. ПК-2 26. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирскольный предерать предоставленных задач и др.4. ПК-1 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирскольный предерать предоставленных задач и др.4. ПК-2 29. Кулсе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при губерскулся у задач в рамах ках поставленной цели и выструпнаем предустатов и зарубежного опыта, участвует во впедренире результатов исследований, применяет на практике методики использованием современных технологий при решении профессиональных задач и др.4. ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во впедрения сегориальной использованием современных технологий при решении профессиональных задач и др.4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики использованием современных технологий при решении профессиональных задач и др.4. ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во впедрения сегований при решении профессиональных задач и др.4. ПК-2 Проводит правовам негориям и оценка продуктов убоя при туменам предуковным и пряду на предуковным и пряду на правования предуктов убоя при туменам и др.4. ПК-2 Проводит правовам негоризования предуковным и пряду на правования предуковном пряду на правования предуковном пряду на правования правовам пряду на правова пряду на пряду на пр			бирать оптимальные способы
21. Токсикозы, вызываемые условно патогенной микрофлорой ИД-4 ПК-1	20.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	
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 профессиональных задач и д.4. ПК.2 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 32. В Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер кулезе 33. В ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пуредыеле промерка и отрания и от			
22. Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой 23. Токсикоз, вызываемый СІ.botulinum 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций прирарной службы 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибиской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер-кулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер-кулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при мирре при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пудятов и решения правовых норм, имеющихся ресурсов и отраничений и ДТ-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-	21.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой	
22. Токсикоз, вызываемый Cl.botulinum 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 прифессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований при менгет на практике методики лабораторных исследований и при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллеся в раборать при			Обобщает научную информа-
23. Токсикоз, вызываемый Cl.botulinum 24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирать оптимальные способы их решения, из разработок в обласований и разработок в обласований и разработок в обласований при решении профессиональных задач 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконнфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирков убоя при туберкулезе 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вшрен правовых нородителения правовых нородителения правовых нородителения правовых нородителения продуктов убоя при тумер при рожений правовых нородителения прадобойный вете- 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тумер правовых нородителения прадобойный вете-	22.	Токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой	
24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсиконнофекций прешении профессиональных задач 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибиркулеза 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулеза 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцельнае способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничения продуктов убоя при тумера в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вшуре в ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пумера в при пумения продуктов убоя при пумера при пумения продуктов убоя при пумения продуктов убоя при пумера при пумения продуктов убоя при пумения продуктов исследований при прешении профессиональных задач и проводи пумения продуктов убоя при пумения продуктов убоя при пумения продуктов исследований при предубойный вете- 33 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тумения праковых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ид1. ПК-2 Проводит предубойный вете-			
24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибиской ззве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубекулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при пуферкулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при врученный их равовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и правов корм при тулычений их равовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и правов корм при тулычений их решения, исхоля из действующих правовых пр	23.	Токсикоз, вызываемый Cl.botulinum	
24. Микотоксикозы 25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно службы 26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований р разработок в области ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибиркулезе 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при врушения, и решения, и сходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огранией ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-			
25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики профессиональных задач ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении разработок в области ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберсулезе ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцсяльство исследований и дели и выбих учезе ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при при фруцсяльство исследований и дели и выбих учезе ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при при фруцсяльство исследований и празработок в области ветеринарно-санитарная окспертиза и оценка продуктов убоя при тубермах поставленной цели и выбих учезе ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при при фруцсятвующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и при решении профессиональных задач и праставного пыта, участвует во внедумного пыта, участвует на практике методым провекта практурны	24	Микотоксикозы	ид-3 пк-3
25. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарно санитарных требований при решении профессиональных задач ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики декций и спользованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при брупельнае опставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений идд-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-	24.		
26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирскулезе Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубереллезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вруделлезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при в фудетолься в фудетор делиезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при в фудетор делиезе 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при при уменяет на практике методики лабораторных исследований и разработов и ответнении профессиональных задач и ДА-1 ПК-2 проводит предубойный вете-	25	Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии вете-	правил и ветеринарно-сани-
26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций 27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 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 яшуре деллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силезе 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре силений правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при яшуре 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля-	25.	ринарной службы	
26. Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности дня о опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области встеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля-			ИД-4. ПК-2
Схема исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций фекций меняет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубергилезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вруцелять оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огранией 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 37. Проводит предубойный вете-			
27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибиркулезе 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре еллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре еллезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре еллезе 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре имеющихся ресурсов и ограничений 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при прожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 39. Проводит предубойный вете-	26	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	меняет на практике методики
27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 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 врушеллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при врушеллезе 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при врушеллезе 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при врушеллезе 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вшурена продуктов убоя при рожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 37. ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам-ках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 38. ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-	20.	фекций	1 1
27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ничений 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при прежествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 39. Проводит предубойный вете-			технологий при решении
27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 36. ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный вете-			
27. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 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 вруцеллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вруцения правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре имеющихся ресурсов и ограничений 36. Проводит предубойный вете-			Обобщает научную информа-
27. для человека 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубереллезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вруцеллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 37. Проводит предубойный вете-		Классификалия инфекционных болезней животных по степени опасности	1.0
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 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 бруцеллезе 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ничений 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля-	27.		
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве 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 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля-			
28. ской язве 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер-кулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожесвиней 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при рожествующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений 34. Проводит предубойный вете-			
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при тубер- кулезе 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруц- еллезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре свиней 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- Проводит предубойный вете-	28.	ской язве	
30. еллезе 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже одиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- Проводит предубойный вете-	29.	кулезе	ках поставленной цели и выбирать оптимальные способы
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ящуре Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при роже свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- Проводит предубойный вете-	30.		_
32. свиней ИД-1. ПК-2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туля- Проводит предубойный вете-	31.		имеющихся ресурсов и огра-
33 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	32.		ИД-1. ПК-2
	33.		

No	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лепто-спирозе	санитарный осмотр продукции и сырья животного про-
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при листериозе	исхождения при решении профессиональных задач
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сапе	ид-1 пк1
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешен-	Проводит ветеринарно-
38.	стве Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при акти-	санитарную экспертизу продуктов животного и расти-
39.	номикозе Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при столб-	тельного происхождения ИД-5. ПК-2
40.	няке и злокачественном отеке	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней	продукции и сырья животного происхождения при решении
42.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней	профессиональных задач
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 трихи-	
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цисти-	
	церкозе крупного рогатого скота и свиней Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхино-	
48.	коккозе Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и	
49.	нутрий при инфекционных и инвазионных болезнях	
50.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, желтухи, кетоз, остеодистрофия)	
52.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при гнойных процессах, травмах, опухолях, незаразных болезнях отдельных органов и систем, болезнях, связанных с транспортировкой животных	ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ИД-2. ПК-2
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при отравлениях животных и обработке фармпрепаратами	Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продук- ции и сырья животного про- исхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу про- дуктов животного и расти- тельного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при радиоакти-ивном 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 рам-

No	Оценочные средства	Код и наименование индика-
		тора компетенции ках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра-
		ничений ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и 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-
59.	Товароведческая маркировка мяса	санитарный осмотр продукции и сырья животного про- исхождения при решении профессиональных задач ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
60.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарносанитарный осмотр продукции и сырья животного про-
61.	Методы определения доброкачественности пищевых животных жиров	исхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарносанитарную 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

№	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
62.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам- ках поставленной цели и вы-
63.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов	бирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра-
64.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	ничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу про-
65.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	дуктов животного и растительного происхождения ИД-1 ПК1
66.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья	Проводит ветеринарно- санитарную экспертизу про- дуктов животного и расти- тельного происхождения
67.	Ветеринарно-санитарная экспертиза технического сырья и сухих кормов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарносанитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного 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 ветеринарносанитарный 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

№	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
70.	Требования к качеству и безопасности мясных консервов. Пороки и дефекты баночных консервов	внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
71.	Методы ветсанэкспертизы мясных баночных консервов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
72.	Общая характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов иссле-
73.	Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Пороки и дефекты колбасных изделий	дований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
74.	Методы ветсанэкспертизы колбасных изделий	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
75.	Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во
76.	Требования к качеству и безопасности копченых изделий. Пороки и дефекты копченых изделий	внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
77.	Методы ветсанэкспертизы копченых изделий из мяса	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
78.	Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во
79.	Требования к качеству мясных полуфабрикатов	внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
80.	Методы ветсанэкспертизы мясных полуфабрикатов	ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабо- раторных исследований, при-

№	Оценочные средства	Код и наименование индика-
	Химический состав, физико-химические и биологические свойства моло-	тора компетенции меняет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ИД-4 ПК-1
81.	ка. Влияние различных факторов на химический состав и свойства моло-ка	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во
82.	Требования ГОСТов и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока. Пороки молока и их предупреждение	внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной
83.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных	экспертизы
84.	Методы обеззараживания молока	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам- ках поставленной цели и вы- бирать оптимальные способы их решения, исходя из дей- ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра- ничений 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 рам- ках поставленной цели и вы- бирать оптимальные способы их решения, исходя из дей- ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра- ничений ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабо- раторных исследований, при- меняет 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

No	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
87.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рам-
88.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	ках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из дей-
89.	Ветеринарно-санитарная экспертиза коровьего масла	ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра- ничений
90.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных 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
91.	Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарносанитарные требования при сборе и хранении	ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информа-
92.	Классификация товарных яиц по ГОСТ	цию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в обла-
93.	Пороки яиц	сти ветеринарно-санитар-ной экспертизы
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 рам-

No	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
		ках 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 ветеринарносанитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении
99.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	исхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарносанитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
100.	Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их 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 ИД-4 ПК-1
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

№	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
		внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитар-ной экспертизы
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 ветеринарносанитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарносанитарную 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 рам-

No	Оценочные средства	Код и наименование индика- тора компетенции
105.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки мяса и мясных продуктов в ЛВСЭ на рынке	ках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 ПК1 Проводит ветеринарносанитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД-3. ПК-2
106.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки молока и молочных продуктов в ЛВСЭ на рынке	Проводит ветеринарно- санитарный осмотр продук- ции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья расти- тельного происхождения при решении профессиональных задач ИД-2 ПК-3
107.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов в ЛВСЭ на рынке	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
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
	- обучающийся полно усвоил учебный материал;
	- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;
Оценка 5	- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явле-
(отлично)	ний и процессов;
	- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;
	- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;

Шкала	Критерии оценивания
	- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;
	- могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из
Оценка 4	недостатков:
(хорошо)	- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа;
	- в изложении материала допущены незначительные неточности.
	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципи-
	ального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание
Оценка 3	материала, но показано общее понимание вопросов;
(удовлетвори-	- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании термино-
тельно)	логии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;
	- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может
	применить теорию в новой ситуации.
	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на
	вопросы;
Оценка 2	- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного матери-
(неудовлетвори-	ала;
тельно)	- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании яв-
	лений 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 компе- тенции
1.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», не допускают к убою на мясо свиней: 1) больных рожей; 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы; 3) не привитых против чумы; 4) моложе 14-дневного возраста	
2.	Согласно требованиям «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», на предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более: 1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач
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	в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
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;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
	3) утилизации; 4) дополнительному лабораторному исследованию	
6.	После консервирования проб молока в нем нельзя определять: 1) плотность; 2) кислотность; 3) массовую долю жира; 4) массовую долю белка	
7.	Согласно «Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках», при температуре молока 24 °C к по-казателю плотности необходимо внести поправку: 1) –0,4 кг/м³; 2) +0,4 кг/м³; 3) –2,4 кг/м³; 4) +2,4 кг/м³	
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 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	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из
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	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
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 ветеринар-
12.	При оценке степени свежести мяса кроликов в нем определяют: 1) содержание аммиака и солей аммония, количество гликогена, величину рН; 2) количество ЛЖК, наличие продуктов белкового распада, активность пероксидазы, 3) кислотное и пероксидное число жира, наличие продуктов белкового распада, титруемую кислотность; 4) активность кислой фосфатазы, величину рН, количество ЛЖК	но-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
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	

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
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 радиаци-	
	онной 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 ре-	
	зультатов 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	
17.	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:	
	 массовые доли влаги, жира, белка; 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:	
10.	1) 50 r;	ИД-1 ПК1
	2) 100 r;	Проводит ветеринар-
	3) 250r; 4) 500r	но-санитарную экс-
19.	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение	пертизу продуктов
19.	1) титруемой кислотности;	животного и расти-
	2) массовой доли сухих веществ;	тельного происхож- дения
	3) массовой доли растительного белка;	дения
	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 рН: 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
22.	Прион – это	Обобщает научную
	1) простейший микроорганизм;	информацию отечественного и зарубеж-
	2) разновидность вируса;3) инфекционная белковая частица, не содержащая нуклеиновой кислоты;	ного опыта, участвует
	4) лучистый гриб	во внедрении резуль-
23.	На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии	татов исследований и
23.	1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;	разработок в области
	2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;	ветеринарно-санитар- ной экспертизы
	3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;	нои экспертизы
2.1	4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета Возбудителями медленных инфекций являются	
24.	1) прионы;	

№ Оценочные средства 2) вирусы;	индикатора компе- тенции
	1 411241111
3) бактерии;	
4) микроскопические грибы Бактерии рода Протея способны ферментировать	
25. Бактерии рода Протея спосооны ферментировать 1) лактозу;	
2) мочевину;	
3) глюкозу;	
4) липиды	
26. Наибольшее содержание может содержаться в	
1) репчатом луке;	
2) картофеле;	
3) томатах; 4) арбузе	
TC.	
27. Кислотность сливочного масла принято выражать в 1) градусах Кеттсторфера (°К);	
2) градусах Цельсия (°С);	
3) градусах Тернера (°Т);	
4) градусах Кельвина (°К)	
28. Сущность определения диастазной активности основан на	
1) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет;	
ваемых иодом в синии цвет; 2) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, окрашива-	
емых йодом в синий цвет;	
3) образовании йодсодержащих соединений при нагревании меда в присутствии	
крахмала;	
4) оттитровывании диастазы раствором крахмала в присутствии йода	
29. Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании	
мяса, является:	
1) симбиоз микроорганизмов; 2) метабиоз микроорганизмов;	
3) антагонизм микроорганизмов;	
4) паразитизм микроорганизмов	
30. Птомаинами называются:	
1) вещества, придающие гниющему мясу неприятный запах;	
2) вещества, придающие гниющему мясу буро-зеленый цвет;	
3) токсичные продукты распада белков, образующиеся при гниении мяса;	
4) все конечные продукты белкового распада, образующиеся при гниении мяса	
31. Цель предубойного осмотра животных и птицы: 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 санитар-	
ных условий, в которых будет проводиться их убой, или запрет на убой живот-	
ных	
4 выявление больных животных перед убоем, установление диагноза и санитарных условий, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реа-	
ных условии, в которых будет проводиться их убой, установление порядка реа-	ИД-1. ПК-2
	Проводит предубой-
1.12.	ный ветеринарный
	осмотр животных.
2. желтушность видимых слизистых оболочек	
3. афтозные поражения на языке, коже вымени и конечностей	
4. увеличение поверхностных лимфатических узлов При предубойном осмотре крупного рогатого скота, больного лейкозом, у него	
33. При предубоином осмотре крупного рогатого скота, больного леикозом, 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	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
34.	Болезненность печени наблюдается при:	,
54.	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 покро-	
	ва, исследование систем организма, измерение температуры тела	
	2. сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и шерстного покро-	
	ва, исследование систем организма 3. анализ документов, сбор анамнестических данных, оценку габитуса, кожного и	
	шерстного покрова, исследование систем организма, измерение температуры	
	тела	
	4. оценку габитуса, кожного и шерстного покрова, исследование систем орга-	
	низма, измерение температуры тела	
37.	Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за	ИД-1. ПК-2
57.	1) 1 сутки до убоя животного;	Проводит предубой-
	2) 2 суток до убоя животного;	ный ветеринарный
	3) 3 суток до убоя животного;	осмотр животных
	4) 5 суток до убоя животного	осмотр животных
20	При предубойном осмотре свиней у них диагностируется форма сибирской язвы:	
38.	1. септическая	
	2. ангинозная	
	3. кишечная	
	4. легочная	
39.	Предубойный осмотр партии животных на мясокомбинате проводится:	
39.	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 При туберкулезе основными видами патологических процессов являются	ипо пио
42.	1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;	ИД-2. ПК-2
	1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез; 2) продуктивно-некротическое воспаление;	Проводит ветеринар- но-санитарный
	3) фибринозное воспаление;	осмотр продукции и
	4) геморрагический диатез	сырья животного про-
10	Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются:	исхождения при ре-
43.	1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;	шении профессио-
	2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония;	нальных задач
	3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких;	пальных эада і
	4) инфаркты в почках, гнойная пневмония	
4.4		
44.	Изменения, характерные для альфортиоза, у лошади обнаруживаются 1) в области брюшины;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
	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	
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	ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринар- но-санитарный осмотр продукции и сырья животного про- исхождения при ре-
49.	С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют: 1) термостойкость: 2) массовую долю белка; 3) сыропригодность; 4) наличие пастеризации	шении профессио- нальных задач
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.	
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	ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринар-
53.	Массовая доля влаги определяется в: 1) пряностях; 2) картофеле; 3) муке; 4) соленых овощах	но-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	нывных задач
55.	Титруемая кислотность определяется в: 1) крупах;	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
	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	
37.	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая	
58.	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют	
	1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту;	ИД-3. ПК-2
	2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кис-	Проводит ветеринар-
	лоту;	но-санитарный
	3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли;	осмотр продукции и
	4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ	сырья растительного
59.	В квашенной капусте рассола должно быть не более 1) 5 %;	происхождения при
	2) 15 %;	решении профессио-
	3) 25 %;	нальных задач
	4) 50 %	
<i>c</i> 0	Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть	
60.	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	
62.	Формоловая проба по Колоболотскому применяется при ветеринарно-	
	санитарной экспертизе: 5) баранины;	
	б) говядины;	
	7) свинины.	ин и писо
	8) любого вида мяса	ИД-4. ПК-2
63.	Реакцию агглютинации с поливалентной сывороткой используют для	Проводит отбор проб
03.	9) серологической типизации сальмонелл;	и лабораторных ис-
	10) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл	следований, применя-
	11) биохимической типизации сальмонелл;	ет на практике мето-
	12) морфологической типизации сальмонелл	дики лабораторных исследований с ис-
64.	Объем пробы молока для лабораторных исследований составляет:	пользованием совре-
	13) 0,25 дм ³ ;	менных технологий
	14) 0,30 дм ³ ; 15) 0,5 дм ³ ;	при решении профес-
	15) 0,5 дм ⁻ ; 16) 1,0 дм ³	сиональных задач
	При определении бактериальной обсемененности молока используется	1
65.	1) формалин;	
	2) сычужный фермент;	
	3) фенолфталеин;	
	4) резазурин	
66.	Сычужно-бродильная проба используется для определения:	
00.	1) титруемой кислотности молока;	
	2) сыропригодности молока;	
	3) степени свежести молока;	

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции		
	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:	ИД-4. ПК-2		
	1) 1,50-1,55 r/cm ³ ; 2) 1,60-1,66 r/cm ³ ; 3) 1,81-1,82 r/cm ³ ; 4) 2,00 r/cm ³	Проводит отбор проб и лабораторных ис- следований, применя- ет на практике мето- дики лабораторных		
69.	Индекс растворимости яичного порошка определяют 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием	исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач		
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			
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	ИД-5. ПК-2		
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	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных		
74.	тывают на консервы. При обнаружении на 40 см² 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	задач		
75.	Мясо обеззараживают посолом при: 1) финнозе; 2) трихинеллезе; 3) бруцеллезе; 4) актиномикозе			

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции	
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, шкура консервируется посолом; 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).	ИД-5. ПК-2 Проводит обеззара-	
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	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных	
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	задач	
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		
82.	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его 1) утилизируют; 2) денатурируют; 3) перерабатывают на кондитерские изделия; 4) возвращают владельцу	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продук-	
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	уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	
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		

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
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	
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	ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и
89.	 На растительное сырье и продукты, подлежащие утилизации по результатам их экспертизы оформляется ветеринарная справка формы 4-вет, вручаемая владельцу растительной продукции оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет, вручаемое владельцу растительной продукции оформляется протокол испытаний, вручаемый владельцу растительной продукции составляется акт об конфискации продукции с указанием причины конфискации, один из экземпляров которого вручается владельцу растительной продукции 	уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
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
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	базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
93.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза» («Меркурий.ГВЭ) предназначена для 1) организации хранения подконтрольных Госветнадзору грузов 2) просмотра оформленных в системе «Меркурий» ветеринарных сопроводительных документов и их гашения 3) создания и подачи заявок на получение ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки, оформляемых государственным ветеринарным врачом 4) проверки подлинности выданных ветеринарных сопроводительных документов	
94.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ) предназначена для	ИД-7. ПК-2 Применяет современ-

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
	1) исключения возможности провоза объема груза больше, чем указано в разре-	ные информационные
	шительном документе	технологии, использу-
	2) автоматической проверки груза по действующим ограничениям и списку атте-	ет сетевые компью-
	стованных предприятий	терные технологии и
	3) организации реализации подконтрольных Госветнадзору грузов	базы данных в своей
	4) оформления ветеринарного сопроводительного документа	предметной области,
95.	Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза« («Меркурий.ГВЭ)	пакеты прикладных
93.	не предназначена для	программ при реше-
	1) осуществления оперативной проверки подлинности электронного ветеринар-	нии профессиональ-
	ного сопроводительного документа	ных задач
	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	
70.	документа осуществляется путем ввода данных о нем в систему Мерку-	
	рий 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 элек-	
	тронном виде, не требуется при производстве партии подконтрольной Госвет-	
	надзора 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 об-	
	щественного питания	
	3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт	
	4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животновод-	
	ческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны	
00	В подсистеме «Меркурий.ГВЭ» реализована возможность создания актов отбора	
98.	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 элек-	
<i>))</i> .	тронном виде, <i>требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госвет-	
	надзора 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 перерабо-	
	танные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда,	
	предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприя-	
	тии розничной торговли	
	3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госвет-	
	надзору продукции только в целях личного потребления, не связанных с реали-	
	зацией 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 кон-	ИД-7. ПК-2
100.	троля поступающего на предприятие сырья	Применяет современ-
	1) путем занесения необходимых данных, полученных в электронном сообще-	ные информационные
	нии, в соответствующий реестр	технологии, использу-
	2) только после подтверждения сведений о нем на бумажном носителе	ет сетевые компью-
	3) при оформлении электронного ветеринарного сопроводительного документа,	терные технологии и
I	1 1 1	1 1

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе-
	по которому поступил груз 4) при гашении электронного ветеринарного сопроводительного документа, по которому поступил груз	тенции 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	
102.	На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал; 2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал; 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;. 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал	ИД-2 ПК-3 Составляет производ- ственную документа-
103.	На партию шкур животных оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарное справка формы 4-вет	цию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действу-
104.	Свинина 3 категории (мясо молодняка) маркируется: 1) круглым клеймом; 2) квадратным клеймом; 3) треугольным клеймом; 4) овальным клеймом	ющими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности
105.	Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием- поставщиком убойных животных: 1) за живую массу животных; 2) за живую массу и упитанность животных; 3) за живую массу животных и категорию их мяса; 4) за массу мяса	пищевой продукции
106.	На партию меда оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарное свидетельство формы 5-вет	
107.	На ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарное свидетельство формы 4-вет	
108.	На пчёлосемью оформляется ветеринарный документ: 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет; 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет; 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет; 4) ветеринарная справка формы 5-вет	
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 производ- ственную документа- цию и установленную отчетность в соответ- ствии с законодатель-

No	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компе- тенции
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	ством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными правовыми и техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
111.	 Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов проводится в последовательности: органолептическая оценка, бактериологический анализ, технохимические испытания бактериологический анализ, технохимические испытания, органолептическая оценка органолептическая оценка, технохимические испытания, бактериологический анализ технохимические испытания, органолептическая оценка, бактериологический анализ 	
112.	Не допускают к убою на мясо свиней: 1) больных рожей; 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы; 3) не привитых против чумы; 4) моложе 14-дневного возраста	ИД-3 ПК-3
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	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований
114.	Штамп видовой принадлежности ставится на: 1) конину, верблюжатину, крольчатину; 2) конину, козлятину, крольчатину; 3) верблюжатину, козлятину, оленину; 4) конину, верблюжатину, оленину	при решении профессиональных задач
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 кон-
118.	Животным можно скармливать молоко 1) консервированное перекисью водорода; 2) консервированное формалином; 3) консервированное бихроматом калия; 4) фальсифицированное содой	троль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профес-
119.	Молоко после дойки должно быть: 1) термически обработано 2) очищено и охлаждено 3) заморожено	сиональных задач

		Код и наименование
No	Оценочные средства	индикатора компе-
		тенции
	4) пастеризовано	
120.	При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:	
120.	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 по-	
	сола	

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 деканате ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно в деканат факультета.

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 зачетные книжки в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсовой работы, на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии.

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

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.

Этапы выполнения курсовой работы

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

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 курсового проекта/курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются однадве 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 курсового проекта/курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просмат-			

Шкала	Критерии оценивания			
	ривается непоследовательность изложения материала, представлены недоста-			
	точно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет			
	неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает ис-			
	черпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.			
	Содержание курсового проекта/курсовой работы частично не соответствует			
	заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям,			
Оценка 2	изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов			
(неудовлетворительно)	либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демон-			
	стрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с отве-			
	тами 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.

лист регистрации изменений

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