

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и  
цифровизации

\_\_\_\_\_ А.В. Кубышкина

«11» \_\_\_\_\_ мая 2022 г.

## **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

### **рабочая программа дисциплины**

Закреплена за кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Профиль: Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Форма обучения: очная, заочная

Общая трудоемкость: 8 з.е.

Часов по учебному плану 288

Брянская область 2022

Программу разработал: к.б.н, доцент Гулаков А.Н. 

Рецензенты:

Доктор биологических наук, профессор Крапивина Е.В. 

Начальник ГБУ Брянской области  
"Брянская городская станция по  
борьбе с болезнями животных" Алейников И.М. 

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с ФГОС ВО – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора:  
специальность 36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных, утвержденных Учёным советом Университета от 11 мая 2022 года протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы

Протокол № 7а от 11 мая 2022 года

Зав. кафедрой к.вет.н., доцент Черненко В.В. 

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими знаниями, методами и приемами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на всех этапах их производства на предприятиях мясной промышленности, а также продуктов растительного происхождения, умеющего давать по результатам ветеринарного контроля обоснованное заключение об их качестве и биологической безопасности.

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучить основные ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов, как на территории Российской Федерации, так и за её пределами;
- изучить организацию и проведение базовых ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов;
- знать и уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения.
- приобрести необходимые навыки по охране населения от зооантропонозов, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Блок ОПОП ВО: Б1.О.33

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Анатомия животных», «Физиология животных», «Патологическая анатомия животных», «Клиническая диагностика», «Внутренние незаразные болезни животных», «Паразитология и инвазионные болезни животных», «Эпизоотология и инфекционные болезни животных», «Болезни пчел и рыб».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Государственный ветеринарный надзор», «Экспресс-методы в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Производственная практика (врачебно-производственная практика)», «Производственная практика (научно-исследовательская работа)».

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>		
<p><b>ОПК-6.</b> Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.</p>	<p><b>ОПК-6.1</b> Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p><b>ОПК 6.2</b> Идентифицирует и оценивает риск возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p><b>ОПК 6.3.</b> Обеспечивает проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>	<p><b>Знает:</b> особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц на линиях убоя; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении и распространении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень состояний и заболеваний животных, птиц, при которых не допускают их к транспортировке и убою.</p> <p><b>Умеет:</b> организовать контроль за процессом погрузки и транспортировки убойных животных и птиц; проводить приемку на мясоперерабатывающих предприятиях и предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения, продуктов пчеловодства и рыболовства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p><b>Владет:</b> методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных, диких, промысловых животных и птицы; методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц, меда, молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения.</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности – экспертно-контрольный</b>		
<p><b>ПКС-5</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификации животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p><b>ПКС 5.1.</b> Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую цен-</p>	<p><b>Знает:</b> ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов.</p> <p><b>Владет:</b> методами проведения комплекса ветери-</p>

	<p>ность, факторы, формирующие качество.</p> <p><b>ПКС 5.2.</b> Организует и контролирует транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; дает оценку качеству переработки животноводческого сырья; определяет видовую принадлежность мяса животных; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><b>ПКС 5.3.</b> Владеет методами ветеринарно-санитарного пред-убойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; оценки сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>
--	--	--

#### 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции															32	32	36	36			68	68
Лабораторные															32	32	36	36			68	68
Практические																						
КСР															2	2	2	2			4	4
Прием зачета															0,15	0,15					0,15	0,15
Консультация перед экзаменом																	1	1			1	1
Прием экзамена																	0,25	0,25			0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)															66,15	66,15	75,25	75,25			141,4	141,4
Сам. работа															77,85	77,85	43	43			120,85	120,85
Контроль																	25,75	25,75			25,75	25,75
Итого															144	144	144	144			288	288

## Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции									8	8	8	8	16	16
Лабораторные									8	8	8	8	16	16
Практические														
Прием зачета									0,15	0,15			0,15	0,15
Консультация перед экзаменом											1	1	1	1
Прием экзамена											0,25	0,25	0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									16,15	16,15	17,25	17,25	33,4	33,4
Сам. работа									126	126	120	120	246	246
Контроль									1,85	1,85	6,75	6,75	8,6	8,6
Итого									144	144	144	144	288	288

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
<b>Раздел 1. Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</b>				
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. /Лек/	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.2	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.3	Изучение ГОСТов на животных для убоя и продукты животного происхождения. /Ср/	8	8	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.5	Транспортировка убойных животных. /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

1.6	Оформление ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство по форме № 1, 2, 3). /Ср./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Ср./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.9	По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу /Ср./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Лек./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.11	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. /Лаб./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.12	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. /Лаб./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.13	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.14	Клеймение туш животных. /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.15	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароучетные штампы. /Ср./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

1.16	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.17	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Лаб./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.18	Решение ситуационных задач по определению видовой принадлежности мяса. /Ср./.	8	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.19	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям./Ср./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.20	Методы и режимы утилизации ветеринарных конфискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках./Ср./.	8	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.21	Основы технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья/Ср./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.22	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели./Ср./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.23	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов./Ср./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.24	Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья./Ср./.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов</b>				
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3



2.2	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Лаб/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.4	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	8	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/.	8	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.6	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям. /Лаб/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.8	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях/Лек/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.9	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы /Лаб/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.10	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы /Лек/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.11	Изучение нормативной документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	8	8	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.12	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экс-	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2,

	пертиза колбасных изделий. /Лек/.			ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.13	Санитарное исследование пищевых животных жи- ров. /Лаб/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.14	Определение видовой принадлежности мяса. Изуче- ние документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	8	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов</b>				
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий /Лаб./	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродук- тов. /Лек/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. /Ср/.	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Изучение ГОСТов/Ср/.	8	3,85	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС- 5.2, ПКС-5.3
	КСР	8	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Прием зачета /К/	8	0,15	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских мле- копитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</b>				
4.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и био- логическая ценность. Ветеринарно-санитарная экс- пертиза мяса рыбы при заразных болезнях./Лек/.	9	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

4.2	Определение свежести мяса рыбы. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.3	Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Оформление документов. /Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи /Лаб./	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.5	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Лаб./	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>				
5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока./Лек/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.2	Определение чистоты молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.3	Изучение правил, документации, инструкций, ГОС-Тов./Ср/.	9	3	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР. /Лек./	9	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.5	Определение физико-химических показателей молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.6	Изучение правил, документации, инструкций, ГОС-Тов. Решение задач./Ср/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2,

				ПКС-5.3
5.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных./Лек/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.8	Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.9	Экспертиза молока. Решение задач./Ср/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.10	Определение белка и жира в молоке. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.11	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.12	Технология приготовления молочных продуктов. /Лек/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.13	Определение сухого вещества, СОМО, сахара. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.14	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.15	Ветсанэкспертиза молочных продуктов. /Лек/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.16	Определение технологических свойств молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.17	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1,

				ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.18	Контроль натуральности молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.19	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.20	Определение эффективности термической обработки молока. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.21	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.22	Анализ качества кисломолочных продуктов. /Лаб/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>				
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов /Лек/	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Лаб/	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел /Лаб/	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод /Ср/	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

6.5	Работа с ГОСТами, инструкциями, правилами. Экспертиза продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.6	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. /Лек/.	9	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.7	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. Решение задач. Ср/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.8	Ветсанэкспертиза мёда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.9	Экспертиза продуктов. Решение задач./Ср/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.10	Сертификация продуктов животноводства и растениеводства. Изучение нормативно-правовой документации. /Лаб/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.11	Работа с ГОСТами, инструкциями, спецлитературой./Ср/.	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	КСР	9	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Контроль	9	25,75	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Прием экзамена	9	1,25	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
(заочная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
<b>Раздел 1. Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</b>				
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. /Ср./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.2	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. /Ср./	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.3	Изучение ГОСТов на животных для убоя и продукты животного происхождения. /Ср/	5	8	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.5	Транспортировка убойных животных. /Ср./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.6	Оформление ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство по форме № 1, 2, 3). /Ср./	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек./	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Ср./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.9	По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу /Ср./	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Ср./	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.11	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. /Лаб./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.12	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. /Лаб./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.13	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. /Ср./	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.14	Клеймение туш животных. /Лаб./	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.15	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.16	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.17	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Лаб./.	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.18	Решение ситуационных задач по определению видовой принадлежности мяса. /Ср./.	5	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.19	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям./Ср./.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.20	Методы и режимы утилизации ветеринарных кон-	5	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2,



	фискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках./Ср./.			ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.21	Основы технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья/Ср./.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.22	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели./Ср./.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.23	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов./Ср./.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
1.24	Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья./Ср./.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов</b>				
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.2	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Лаб/.	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.4	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	5	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/.	5	1	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.6	Определение свежести и доброкачественности мяса	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2,

	по биохимическим показателям. /Ср./.			ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.8	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях/Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.9	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.10	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.11	Изучение нормативной документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	5	8	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.12	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.13	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Ср/.	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
2.14	Определение видовой принадлежности мяса. Изучение документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	5	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов</b>				
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.

				ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. /Ср/.	5	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Изучение ГОСТов/Ср/.	5	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Контроль	5	1,85	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Прием зачета	5	0,15	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</b>				
4.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях./Лек/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.2	Определение свежести мяса рыбы. /Лаб/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.3	Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Оформление документов. /Ср/.	6	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
4.5	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>				

5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока./Лек/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.2	Определение чистоты молока. /Ср/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.3	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов./Ср/.	6	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР. /Ср/	6	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.5	Определение физико-химических показателей молока. /Лаб/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.6	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов. Решение задач./Ср/.	6	8	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных./Лек/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.8	Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.9	Экспертиза молока. Решение задач./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.10	Определение белка и жира в молоке. /Лаб/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.11	Экспертиза молочных продуктов. Решение за-	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2,

	дач./Ср/.			ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.12	Технология приготовления молочных продуктов. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.13	Определение сухого вещества, СОМО, сахара. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.14	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.15	Ветсанэкспертиза молочных продуктов. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.16	Определение технологических свойств молока. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.17	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.18	Контроль натуральности молока. /Ср/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.19	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.20	Определение эффективности термической обработки молока. /Ср/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.21	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1,

				ПКС-5.2, ПКС-5.3
5.22	Анализ качества кисломолочных продуктов. /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>				
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов /Лек/	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел /Ср./	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.5	Работа с ГОСТами, инструкциями, правилами. Экспертиза продуктов. Решение ситуационных задач. /Ср./	6	6	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.6	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. /Ср./	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.7	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. Решение задач. Ср/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.8	Ветсанэкспертиза мёда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций /Лаб/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

6.9	Экспертиза продуктов. Решение задач./Ср/.	6	2	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.10	Сертификация продуктов животноводства и растениеводства. Изучение нормативно-правовой документации. /Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
6.11	Работа с ГОСТами, инструкциями, спецлитературой./Ср/.	6	4	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Контроль	6	6,75	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3
	Прием экзамена	6	1,25	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и лабораторных занятиях.

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	2021	ЭБС Лань

2	И.А. Лыкасова [и др.].	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с./ Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> . – Загл. с экрана.	2015	ЭБС Лань
3	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Петербург : Лань, 2018. – 240 с.. – Электрон. дан. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a> .	2018	ЭБС Лань
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов СПб.: Лань, 2010	2010	39
2	Е. С. Воронин	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. СПб.: Лань, 2010	2010	20
3	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы. СПб: Лань, 2013	2013	30
4	Пронин В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.: Лань, 2012	2012	31
5	Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 456 с Электрон. дан. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96857">https://e.lanbook.com/book/96857</a> . – Загл. с экрана.	2017	ЭБС Лань
<b>6.1.3. Методические указания</b>				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Иванюк В. П., Бобкова Г.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171971">https://e.lanbook.com/book/171971</a>	2021	ЭБС Лань
2	Иванюк В. П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 58 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171972">https://e.lanbook.com/book/171972</a>	2021	ЭБС Лань
3	Иванюк В.П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов / Учебно-методическое пособие. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2018. 80 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/494521/">http://www.bgsha.com/ru/book/494521/</a>	2018	ЭБС Брянский ГАУ
4	Маловастый К.С.	Ветеринарные правила перевозки животных: методические рекомендации / К.С. Маловастый, В.В. Черненко. - Брянск, Издательство Брянского ГАУ. 2015. – 108 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/88993/">http://www.bgsha.com/ru/book/88993/</a>	2015	ЭБС Брянский ГАУ
5	Маловастый К.С.	Определение свежести и доброкачественности рыбы. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 148 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/5362/">http://www.bgsha.com/ru/book/5362/</a>	2011	ЭБС Брянский ГАУ



## 6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

## 6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа - 5-1	Специализированная мебель на 120 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, информационный киоск.
Учебная аудитории для проведения учебных занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-313 лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы и технологии мяса и мясных продуктов	Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Водонагреватель REDRING Instal 7, анализатор «Клевер-1м», шкаф медицинский одностворчатый ШМ, анализатор соматических клеток молока «Соматос», люминоскоп «Филин», нитратометр портативный «Нитрат-тест», весы электронные

	<p>AND HT – 500, индикатор мастита молока «Мастит-тест», глюкометр, ионометр И-500 базовый, комплекс лазерный терапевтический ЛТК «Зорька», облучатель люминисцентный для диагностики поражений кожи «Сапфир», преобразователь рН метрический лабораторный. «Статус», проекционный трихинеллоскоп «Стейк», рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-454 БМ, рефрактометр «KELILONG RHB-92-ATC», термостат водяной ТМ-100 для определения редуцтазной пробы, термостат «Эксперт ТЕТ» холодильник Смоленск 367-00, центрифуга «Ока», шкаф вытяжной лабораторный ЛК-900 ШВ</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы 1-311</p> <p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Основное оборудование и технические средства обучения:</p> <p>Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение:          ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.          Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.          Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:          Stamina - клавиатурный тренажёр</p> <p>Свободно распространяемое программное обеспечение:          Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</p> <p>15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.          Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.          Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
  - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
  - индивидуальные системы усиления звука
    - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
    - «ELEGANT-T» передатчик
    - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
    - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
    - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
  - групповые системы усиления звука
  - Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемыми эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

#### **Содержание**

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
  - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
  - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
  - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
  - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
  - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 36.05.01 Ветеринария

Профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Дисциплина: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формировании следующих компетенций:

**ОПК-6:** Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

**ПКС-5** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

№ раздела	Наименование раздела	З.	У.	Н.
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	+	+	+
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов	+	+	+
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов		+	+
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбобпродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	+	+	+
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	+	+	+
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных			

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

<p><b>ОПК-6:</b> Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.</p> <p><b>ОПК-6.1</b> Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, змерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p><b>ОПК 6.2</b> Идентифицирует и оценивает риск возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p><b>ОПК 6.3.</b> Обеспечивает проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>					
<b>Знает (З.)</b>		<b>Умеет (У.)</b>		<b>Владеет (Н.)</b>	
особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц на линиях убоя; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении и распространении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень состояний и заболеваний животных, птиц, при которых не допускают их к транспортировке и убою.	Лекции разделов № 1-6	организовать контроль за процессом погрузки и транспортировки убойных животных и птиц; проводить приемку на мясоперерабатывающих предприятиях и предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения, продуктов пчеловодства и рыболовства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6	методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных, диких, промысловых животных и птицы; методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц, меда, молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения.	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6
<p><b>ПКС-5</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.</p> <p><b>ПКС 5.1.</b> Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p><b>ПКС 5.2.</b> Организует и контролирует транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; дает оценку качеству переработки животноводческого сырья; определяет видовую принадлежность мяса животных; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><b>ПКС 5.3.</b> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; оценки сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>					
<b>Знать (З.)</b>		<b>Уметь (У.)</b>		<b>Владеть (Н.)</b>	
ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспорти-	Лекции разделов	осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий	Лабораторные занятия и СР	методами проведения комплекса ветеринарно-	Лабораторные занятия и СР

<p>ровке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.</p>	<p>№ 1-6</p>	<p>по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационнохозяйственных мероприятий при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов</p>	<p>разделов № 1-6</p>	<p>санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролирующих мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>	<p>разделов № 1-6</p>
--	--------------	--	-----------------------	--	-----------------------

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

##### Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	<p>Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p>	<p>Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. Технология переработки и туш, внутренних органов животных. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. Клеймение туш животных. Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных. Определение видовой</p>	<p>ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3</p>	<p>Вопрос на зачете 1-20</p>



		принадлежности мяса лабораторными методами.		
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Вопрос на зачете 21-34
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Вопрос на зачете 35-46
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях. Определение свежести мяса рыбы. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Вопрос на экзамене 64-70
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение физико-	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.	Вопрос на экзамене 71-86

		химических показателей молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных. Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. Экспертиза молочных продуктов.	ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод. Ветсанэкспертиза мёда.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Вопрос на экзамене 87-120

### **Перечень вопросов к зачёту по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.

3. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Сан-Пин 2.3.2.1078-01.).

4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.

5. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.

6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.

7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.

9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сыра.

10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.

11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии.

Пути реализации продуктов убоя.

12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.

13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.

14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птице-фабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.

15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.

16. Методика предубойного исследования животных и птицы.

17. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.

18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.

19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (ту-

берку-лез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).

20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.

21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.

22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).

24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.

25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.

28. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

29. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.

30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.

31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.

32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.

34. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

35. Опишите критерии свежести говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.

36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.

38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.

39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.

40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.

41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.

43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.

44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).

45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).

46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.

47. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?

48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
54. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
57. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство ското-баз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясо-комбинатов и на скотобойных пунктах.

#### **Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
3. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
5. Технология убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.

14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
16. Методика предубойного исследования животных и птицы.
17. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.
28. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
29. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
34. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
35. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.
38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
47. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?
48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
54. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
57. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
62. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
63. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
64. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
65. Способы посола.
66. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
67. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
68. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
69. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.
70. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
71. Распознавание мяса различных видов животных.
72. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней.

Назначение кишечного сырья.

73. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

74. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».

75. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.

76. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

79. Экспертиза грибов на продовольственном рынке.

80. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.

81. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.

82. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.

83. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук).

84. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.

85. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.

87. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.

88. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.

89. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.

90. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.

91. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».

92. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

93. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.

94. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)

95. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.

96. Ветеринарные конфискации. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

97. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».

98. Воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.

99. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.

100. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

101. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».

102. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.

103. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.

104. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.

105. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.

106. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.

107. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.

108. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

109. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обеззараживания молока.

110. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Фальсификация молока и методы её определения.

111. Определить содержание белка в молоке. Основной белок молока, его отличие от других белков.

112. На молокоприемный пункт поступило молоко крупного рогатого скота:

- 450 кг, жирностью 3,8 %. При 15°С плотность молока составила 29°А.

На титрование 20 мл его пошло 16 мл 0,1-нормального раствора щелочи;

- 330 кг жирностью 3,2 %. При 25°С плотность молока была 22°А.

На титрование 20 мл его пошло 2,4 мл 0,1-нормального раствора щелочи. Титрование проводили без добавления воды.

Составить среднюю пробу молока в количестве 200 мл. Определить содержание молочного жира, среднюю жирность молока после смешивания 450 кг и 330 кг. Установить истинную плотность молока. Перевести количество молока из килограммов в литры. Определить кислотность молока.

113. Технология производства молока на с/х предприятиях. Химический состав и свойства молока. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. Пороки молока и их предупреждение.

114. Порядок оформления документации и правила реализации молока на молочный завод, по прямым связям и в свободную продажу.

115. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

116. Требования действующего ГОСТа Р 52121 – 2003 на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птиц и пороках. Клеймение яиц.

117. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.

118. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?

119. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг (мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стои-



мость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?

120. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат?

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с учебным планом в 8 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе по заочной форме обучения в форме зачёта, в 9 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе по заочной форме обучения в форме экзамена. Студент допускается к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются «зачтено», не зачтено».

### Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

### Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- активной работой на лабораторных занятиях.
- ответов на тестовые задания;
- написания рефератов.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Оценивание студента на экзамене**

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Коневодство».

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Коневодство»:

Активная работа на лабораторных занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{активн.}}{\text{Пр.общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*активн.* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр.общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Оценка за экзамен ставится по 15 балльной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

*Оценка* = *Оценка активности* + *Оц. экзамен*

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 15. Отлично – 13-15 баллов, хорошо – 10-12 баллов, удовлетворительно – 7-9 баллов, не удовлетворительно - меньше 7 баллов.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
--------	-------	----------------------

«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. Технология переработки и туш, внутренних органов животных. Порядок про-	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

		<p>ведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. Клеймение туш животных. Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.</p>		
2	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.</p>	<p>ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3</p>	<p>Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы</p>

3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при различных болезнях. Определение свежести мяса рыбы. Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение физико-химических показателей молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных. Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. Экспертиза молочных продуктов.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод. Ветсанэкспертиза мёда.	ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3. ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

### Контрольные вопросы и задания

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при абсцессе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной агалактии овец.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аденовирусной инфекции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при актиномикозе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной анемии лошадей.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном атрофическом рините.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при альфортиозе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аскаридозе.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при аспергиллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при болезни Ауески.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ботулизме.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при ботулизме.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при брэтзоте.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при бруцеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном бронхите.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при везикулярной болезни свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусной диарее.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при гриппе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковой септицемии, колибактериозе, стрептококкозе, сальмонеллезе, дизентерии ягнят и свиней, энзоотической бронхопневмонии).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при дикроцелиозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при диктиокаулезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественном отеке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественной катаральной горячке крупного рогатого скота.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном синусите.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при кокцидиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрии при колибактериозе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при Ку-лихорадке
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном ларинготрахеите.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лептоспирозе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при лейкозе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при листериозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лингватулезе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при личинках овода.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при листериозе
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при листериозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при маститах.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Марека.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при метастронгилезе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при микоплазмозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при мыте.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при некробактериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при некробактериозе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при некробактериозе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Ньюкасла.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при онхоцеркозе.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при орнитозе (пситтакозе).
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при оспе.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при оспе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при опухоли.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при паратуберкулезном энтерите.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пастереллезе (геморрагической септицемии).
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параметрите.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при парагриппе-3.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параскаридозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при парше.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пастереллезе.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при перитоните.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пироплазмидозе.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной плевропневмонии коз.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при псевдотуберкулезе.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пуллорозе.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном ринотрахеите.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при роже свиней.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при рожистой септицемии.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сапе.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сальмонеллезе.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при саркоцистозе.

73. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при сальмонеллезе
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сибирской язве.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при спирохетозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при столбняке.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при стахиботриотоксикозе.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стафилококкозе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стрептококкозе.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при стрептококковой септицемии.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при туберкулезе.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при туберкулезе.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при туляремии.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при фасциолезе.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при хламидиозном (энзоотическом) аборте животных.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ценурозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе) овец и коз.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе).
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при чесотке ног.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при чуме свиней.
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энцефаломиелите лошадей.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при энтерогепатите.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эндометрите.
96. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной энтеротоксемии овец. экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эмфизематозном карбункуле.
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эпизоотическом лимфангоите.
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эхинококкозе.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ящуре.

### **Темы письменных работ**

1. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Болезни и другие состояния животных, при которых их не допускают к убою.



3. Правила оформления документации, подготовки и транспортировки животных. Санитарная обработка транспортных средств.

4. Правила оформления документов сдачи-приемки животных по живой массе и упитанности. Особенности заполнения документов в зависимости от возраста и вида животных

5. Товароведческая оценка туш животных по ГОСТ.

6. Как оформляют документы и проводят сдачу-приемку животных по убойной массе и качеству мяса?

7. Технология переработки крупного и мелкого рогатого скота на мясокомбинатах.

8. Технология переработки свиней на мясокомбинатах.

9. Технология переработки птицы на птицекомбинатах.

10. Назначение и особенности переработки скота на санитарной бойне.

11. Ветеринарный контроль при убое животных на мясо.

12. Ветеринарно-санитарный осмотр органов и туш.

13. Клеймение туш животных.

14. Ветсанэкспертиза и клеймение мяса на холодильниках.

15. Клеймение мяса и мясопродуктов на рынках.

16. Пищевая, биологическая и технологическая ценность мяса.

17. Экспертиза мясопродуктов при отравлениях животных.

18. Способы обеззараживания условно годного мяса.

19. Основные приемы механической съемки шкур у животных разных видов.

20. Сортная разрубка туш животных (ГОСТы).

21. Ветсаэкспертиза грибов.

22. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ботулизме, сибирской язве, эмфизематозном карбункуле, туберкулезе, псевдотуберкулезе и паратуберкулезе.

23. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ящуре и чуме, лептоспирозе, хламидиозе, бруцеллезе.

24. Экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите, парагриппе-3 оспе и некробактериозе.

25. Экспертиза мяса и продуктов убоя при вирусном гастроэнтерите, сальмонеллезе энзоотическом энцефаломиелите свиней.

26. Экспертиза мяса и продуктов убоя при стрептококковой септицемии, миксоматозе кроликов.

27. Экспертиза мяса и продуктов убоя при колибактериозе молодняка и лейкозе животных.

28. Экспертиза мяса и продуктов убоя при маститах, эндометритах, пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

29. Экспертиза туш и органов при трихинеллезе, цистицеркозе животных.

30. Экспертиза туш и органов лошадей при сапе, мыте, сальмонеллезе.

31. Экспертиза туш и органов при дикроцелиозе, пироплазмидозах, фасциоллезе, эхинококкозе.

32. Экспертиза мяса при вынужденном убое.

33. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при переломах, флегмонах, ожогах, отморожениях, истощении, беломышечной болезни.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных леченных, вакцинированных или обработанных акарицидными препаратами.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией и меры дезактивации продуктов убоя.

36. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса и методы его обезвреживания.

37. Созревание мяса. Сущность и значение процессов, происходящих при созревании мяса.

38. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья.

39. Технология переработки крови, эндокринного, ферментного и специального сырья.

40. Первичная обработка шкур. Способы консервирования и их оценка.
41. Приемка, классификация и сортировка кожевенного сырья. Пороки кожевенного сырья.
42. Технология выработки кормовой муки из продуктов убоя животных.
43. Физико-химические свойства животных жиров. Технологии извлечения жира из жира-сырца.
44. Органолептические и лабораторные методы исследования жиров. Основные виды порчи животных жиров.
45. Консервирование мяса низкой температурой. Сублимационная сушка мяса.
46. Как оборудуются ледники и камеры для хранения мяса и мясопродуктов? Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
47. Консервирование мяса посолом.
48. Технология производства баночных консервов. Бомбаж консервов.
49. Технология производства колбас.
50. Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.
51. Технология производства окорока, корейки, грудинки.
52. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.
53. Яйца куриные пищевые (ГОСТ). Пороки яиц. Клеймение яиц.
54. Ветсанэкспертиза яиц при болезнях птиц.
55. Ветсанэкспертиза яичных продуктов.
56. Экспертиза парной рыбы по органолептическим показателям.
57. Экспертиза рыбы по лабораторным методам исследования.
58. Технология переработки рыбы.
59. Ветсанэкспертиза рыбы при антропоозонозных болезнях.
60. Ветсанэкспертиза рыбы при болезнях не передающихся человеку.
61. Ветсанэкспертиза меда.
62. Методика осмотра тушек, органов птицы и товароведческая оценка их.
63. Экспертиза мяса и продуктов убоя птицы при колибактериозе, аспергиллезе, парше, спирохетозе.
64. Экспертиза мяса и продуктов убоя при болезни Марека, Ньюкасла, орнитозе.
65. Ветсанэкспертиза продуктов животноводства на рынках.
66. Особенности ветсанэкспертизы туш диких животных и пернатой дичи.
67. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на рынках.
68. Технология выработки меда.
69. Какими качественными и количественными показателями характеризуется воск. Прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.
70. Требования ГОСТ 13264-88 к заготовляемому молоку.
71. Изменения в молоке при разных режимах тепловой обработки. Определите степень пастеризации молока (фосфатазная, пероксидазная, лактоальбуминовая проба).
72. Ветсанэкспертиза молока при инфекционных болезнях животных.
73. Определение содержания жира в молоке, сливках, сметане.
74. Определение фальсификации сметаны кефиром, простоквашей, крахмалом, мукой.
75. Технология ярославского сыра.
76. Порядок оформления документации и правила реализации молока по прямым связям и в свободную продажу.
77. Определение бактериальной обсемененности молока и наличия ингибирующих веществ в нем.
78. Состав молока животных и его использование в технологии молочных продуктов.
79. Пороки молока. Причины и методы их предупреждения.

80. Классификация кисломолочных продуктов. Технология приготовления кефира.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.

### Примерные тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. *Что такое партия скота?*

1. Группа с/х животных, направляемых на убой.

**2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.**

3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.

4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.

5. Все перечисленное.

2. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1. Сертификата.

2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр».

**3. Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм.**

4. Овальное клеймо размером 25 x 40 мм.

5. Треугольного штампа.

3. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.

2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.**

5. При стихийных бедствиях.

4. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.

2. Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Животных с невыясненным диагнозом.**

5. Здоровых животных.

5. *На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?*

1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.

**2. На самосвалах с металлическими кузовами.**

3. На автомобилях, если для них нет разрешения Роспотребнадзор.

4. На автотранспорте с низкими бортами.

5. На скотовозах.

6. *В каких случаях убой животных считается вынужденным?*

1. Убой больного скота в агональном состоянии.

2. Убой скота по экономическим соображениям.

**3. Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.**

4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.

5. Убой привитых животных.

7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1. Хранят до проведения экспертизы.

2. Её денатурируют, чтобы исключить использование в пищу.

3. Утилизируют после проведения экспертизы.

4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

**5. Выполняются все требования.**

8. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?

1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.

2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.

**3. Не разрешается.**

4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.

5. Только высокопродуктивных животных.

9. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

**1. Поставить на карантин.**

2. Поставить в изолятор.

3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.

4. Провести убой и переработать на санбойне.

5. Утилизировать.

10. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.

2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

**4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.**

5. На утильзавод.

11. Сибирская язва.

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

12. Эмфизематозный карбункул.

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

13. Злокачественный отек.

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

14. Бродяг.

1. **Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
15. *Инфекционная энтеротоксемия овец.*
1. **Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
16. *Сap.*
1. **Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
17. *Ботулизм.*
1. **Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
18. *Эпизоотический лимфонгаит.*
1. **Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
19. *Мыт.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
20. *Туберкулезное поражение подчелюстных лимфатических узлов (очаги обызвествлены) у свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. **Выпускают без ограничения.**
21. *Тощие туши при туберкулезе.*
1. Сжигание.
  2. **Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
22. *Туберкулезное поражение в легких и печени лошади.*
1. Сжигание.
  2. **Утилизация.**

3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
23. *Туберкулезное поражение в заглочном лимфатическом узле и легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
24. *Туберкулезное поражение брыжеечных лимфатических узлов свиньи.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
25. *Туберкулезные поражения в легких и почках свиньи.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
26. *Необызвествленные туберкулезные очаги в подчелюстном и брыжеечных лимфатических узлах свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
27. *Туберкулёзоподобные поражения коринебактериями подчелюстных, брыжеечных, бронхиальных и предлопаточных лимфатических узлов свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
28. *Туберкулёзоподобные поражения атипичными микобактериями птичьего типа кишечника, глубоких шейных, бронхиальных и паховых лимфатических узлов свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
29. *Ящур. Некротическое поражение мышц тазовых и грудных конечностей.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
30. *Ящур. Гнойное воспаление мышц тазовых и грудных конечностей (осложнение течения).*
1. Сжигание.

**2. Утилизация.**

3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

31. *Ящур. Единичные некротические очаги. В мышечной ткани обнаружена кишечная палочка.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

32. *Ящур. Вынужденный убой больного животного. Изменений в мышцах и внутренних органах нет.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

33. *Мыт и сальмонеллез.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

34. *Псевдотуберкулез. Поражена печень, брыжеечные лимфатические узлы, кишечник.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

- 5. Выпускают без ограничения.**

35. *Обнаружены псевдотуберкулезные изменения в мышцах.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

36. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, отеки в межжелудочной области.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

- 5. Выпускают без ограничения.**

37. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани тощих туш животных.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

38. *Мясо, получено от коров с клиническими признаками бруцеллеза.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

39. Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего в РА, РСК на бруцеллез (*Br. abortus*). Клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений не было.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

40. Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего на бруцеллез козье-овечьего вида (*Br. melitensis*).

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

41. Мясо, получено от уоя овец, реагирующих на бруцеллез.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

42. Лептоспироз. Желтушное окрашивание не исчезает 2 суток.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

43. Ку-лихорадка.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

44. Хламидиозный аборт.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

45. Поражение актиномикозом языка, головы.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

46. Поражение актиномикозом мышечной ткани и костей туши.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**



3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
47. *Чума свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
48. *Чума и сальмонеллез свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
49. *Рожа.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
50. *Болезнь Ауески.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
51. *Пастереллез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
52. *Листерриоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
53. *Сальмонеллез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
54. *Инфекционный атрофический ринит. Некротические процессы на слизистой оболочке носовой полости. Атрофия носовых раковин.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**

55. *Повальное воспаление легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
56. *Инфекционная агалактия овец.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
57. *Инфекционная плеввропневмония коз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
58. *Столбняк.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
59. *Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
60. *Инфекционная анемия лошадей.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
61. *Вирусный гастроэнтерит свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
62. *Болезнь Тешена.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
63. *Везикулярная болезнь свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.

- 4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
64. *Оспа. Пустулы оспенные зажили.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
65. *Сливная геморрагическая форма оспы свиней.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
66. *Гангренозная форма оспы коз.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
67. *Некробактериоз. Поражение печени и конечностей.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
68. *Мастит. В мясе нет сальмонелл и стафилококков.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
69. *Мастит. В мясе обнаружен патогенный стафилококк.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
70. *Стахиботриотоксикоз. Нет патологических изменений. Сальмонелл в мясе не обнаружено.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
71. *Лейкозные разрастания на серозных покровах.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
5. Выпускают без ограничения.
72. *Лейкозные поражения сердца и лимфатических узлов туши.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

73. *Лейкозное поражение подчелюстных лимфатических узлов. В мясе обнаружены сальмонеллы.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

74. *Животные положительно реагируют на лейкоз, но после убоя у них не обнаружено патологоанатомических изменений свойственных лейкозу.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

75. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы свиней обнаружено 4, сердца – 2, а туши – 5 финн.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

76. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы крупного рогатого скота обнаружено 2, сердца – 3, а туши – 2 финны.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

77. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 6, сердца – 4, а туши – 5 финн.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

78. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 4, сердца – 5, а туши – 6 финн.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

79. *Трихинеллез.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

80. *Множественное поражение мышц и внутренних органов эхинококком.*

1. Сжигание.

- 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
81. *Эхинококк обнаружен в печени животного.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
82. *Метастронгилез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
83. *Фасциолез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
84. *Дикроцелиоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
85. *Лингватуалез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
86. *Альфортиоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
87. *Онхоцеркоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
88. *Аскаридоз. Гидремия мышц туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.

89. *Параскаридоз. Гидремии мышц нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
90. *Личинки овода.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
91. *Ценуроз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
92. *Саркоцистоз. Патологических изменений в мышцах нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
93. *Обесцвечивание мышечной ткани при саркоцистозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
94. *Флегмона.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
95. *Туберкулез костей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
96. *Фекальный запах при варке мяса.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
97. *Абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.

4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
98. Множественные доброкачественные опухоли в мясе.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
99. Дегенеративные изменения в мускулатуре при беломышечной болезни.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
100. Дегенеративные изменения мышц при кетозе.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
101. Истощение. Отсутствуют видимые патологоанатомические изменения.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
102. Истощение. Студневистый отек в местах отложения жира.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
103. Желтушное окрашивание мяса туши не исчезает в течение 2 суток.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
104. Желтушное окрашивание мяса исчезло в течение 2 суток, но в нем обнаружены сальмонеллы.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
105. Мясо пахнет рыбой.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
106. Мясо пахнет мочой.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

107. Мясо пахнет лекарствами.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

108. Животное убито в стадии агонии.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

109. Пигментация (меланоз, бурая атрофия или гемохроматоз) легких, печени и мышц.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

110. Мыт, но в мышцах туши мытного стрептококка не обнаружено.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

111. Назовите цистицеркозы, которые опасны для человека:

- А. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота**
- Б. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей
- В. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней
- Г. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей

112. В каких случаях туша подлежит утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?

- А. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц
- Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц**
- В. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце
- Г. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

113. При каком цистицеркозе человек является основным и промежуточным хозяином?

- А. Цистицеркоз кроликов, цистицеркоз зайцев
- Б. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота
- В. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз целлюлезный**
- Г. Цистицеркоз оленей, цистицеркоз овец, цистицеркоз тонкошейный

114. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе свиней?

- А. При – 10<sup>0</sup> С в течение 10 сут.**
- Б. При – 9<sup>0</sup> С в течение 12 сут.
- В. При – 12<sup>0</sup> С в течение 8 сут.
- Г. При – 8<sup>0</sup> С в течение 14 сут.

115. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота.

- А. При – 12<sup>0</sup> С без выдержки**



- Б. При – 10<sup>0</sup> С в течение 6 сут.  
В. При – 13<sup>0</sup> С в течение 4 сут.  
Г. При – 9<sup>0</sup> С в течение 10 сут.
116. *Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза КРС?*  
А. Два  
Б. Четыре  
**В. Шесть**  
Г. Один
117. *Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?*  
А. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз  
**Б. Грипп, туберкулез, сальмонеллез, орнитоз, стрептококкоз**  
В. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша  
Г. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез
118. *Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?*  
А. Выпускают без ограничений  
Б. Утилизируют  
**В. Проваривают в течение 13 минут**  
Г. Уничтожают
119. *Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?*  
**А. Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)**  
Б. Замораживают в течение 14 сут при t - 18° С  
В. Утилизируют пораженные органы и части тушек, непораженные - выпускают без ограничений  
Г. Выпускают без ограничений
120. *С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?*  
А. С 1-месячного  
Б. С 3-месячного  
В. С 2-месячного  
**Г. С 3-недельного**
121. *Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?*  
А. Всю тушу, голову и внутренние органы утилизируют  
**Б. Тушу, голову, пищевод, прямую кишку утилизируют, шпик вытапливают, внутренние органы реализуют без ограничений**  
В. Все продукты убоя уничтожают  
Г. Все продукты убоя проваривают в течение 60 мин.
122. *Мясо каких животных исследуют на трихинеллез в благополучных регионах?*  
**А. Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан**  
Б. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси  
В. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень  
Г. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, куры
123. *В каких случаях при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?*  
А. При локальном поражении отдельных органов  
Б. При поражении только лимфатических узлов  
В. При поражении репродуктивных органов  
**Г. При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений**
124. *Назовите ситуации, при которых туши свиней при туберкулезе выпускают свободно.*  
А. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких

Б. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов

В. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы

**Г. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в нижнечелюстных или брыжеечных лимфатических узлах**

*125. В каких случаях проводится браковка всех продуктов убоя животных?*

А. При истощении, исхудании, многочисленных травмах, обширных ожогах

**Б. При истощении, генерализованном процессе, многочисленных ранах; животных, сбитых автотранспортом, при миллиарных формах поражений во внутренних органах**

В. При истощении, флегмоне, абсцессах, гнойном эндометрите

Г. При запоздалой нутровке (более 2 ч.), истощении, септических процессах, некрозе мышечной ткани.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», по специальности 36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии, кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Программу составил: кандидат биологических наук, доцент Гулаков А.Н.

В рабочей программе дисциплины отражены:

**1. Цели освоения дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП.**

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП.** Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к предварительным знаниям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.** Освоение дисциплины направлено на формирование у студентов компетенций: ОПК-6, ПКС-5. Указаны требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.

**4. Структура и содержание дисциплины:**

- общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
- формы контроля по учебному плану;
- структура и содержание дисциплины.

**5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение.** Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.** Программа содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.** Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

### Заключение:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» соотношены и соответствуют требованиям профессионального стандарта, а рабочая программа может быть использована в составе учебно-методических материалов образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария

### Рецензент:

Начальник ГБУ Брянской области  
"Брянская городская станция по  
борьбе с болезнями животных"



И.М. Алейников