

**Факультет ветеринарной медицины**  
**Кафедра паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы,**  
**акушерства и хирургии**

Утверждаю:  
Первый проректор  
 М.Д. Мукайлов  
24апреля 2025 г.

**«Производственный ветеринарно-санитарный  
контроль»**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
Форма обучения - очная, заочная

# Махачкала-2025

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19 сентября 2017 г., к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза », с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Д.Г. Катаева кандидат ветеринарных наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 7 от 20 марта 2025г.

Зав. кафедрой



А. М. Атаев

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 8 от 18 апреля 2025 г.

Председатель методической комиссии

Н.Г. Исаева



## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цель и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы...	14
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	15
5. Содержание дисциплины.....	16
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	16
5.2. Тематический план лекций.....	17
5.3. Тематический план практических занятий.....	18
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	19
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы...	21
7. Фонды оценочных средств .....	24
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	24
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	29
7.3. Типовые контрольные задания .....	34
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков .....	46
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	47
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	51
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	52
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	55
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....	58
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	59
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	60

## **1.Цель и задачи дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

**Задачи:** изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятий перерабатывающих сырьё животного происхождения, птицеводства и рыбного хозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиенических условий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методах микробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состоянием производства и качеством вырабатываемой продукции.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНОШЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
направлен на формирование у студентов следующих *компетенций* и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
<b>ПК-3</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.	<b>ИД-1</b> - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в	1,2,3,4	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и переработке продуктивных животных	Подготовить животных к транспортировке. Провести предубойное исследование животных и ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясной продукции	методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; навыками проведения ветеринарно-

		процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.				санитарной экспертизы продуктов животного происхождения согласно действующим государственным стандартам
<b>ПК-3</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.	<b>ИД-2</b> - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе	1,2,3,4	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;	методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

		хранения; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
<b>ПК-3</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.	<b>ИД-3</b> - методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для	1,2,3,4	признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в	Проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов	Навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя,

		пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;		процессе производства мясной продукции;	исследования для определения сохранности в процессе хранения;	пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
<b>ПК-6</b>	Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем.	<b>ИД-1</b> - знает: правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов;	1,2,3,4	правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов;	Оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов;	навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем;
<b>ПК-6</b>	Способен оформлять и проводить проверку	<b>ИД-2</b> - умеет: оформлять и проводить проверку ветеринарных	1,2,3,4	формы ветеринарных сопроводительных	проводить проверку	навыками оформления ветеринарных

	проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем.	сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов;		документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов;	ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов;	сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем;
<b>ПК-6</b>	Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем.	<b>ИД-3</b> - владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем;	1,2,3,4	принципы построения и правила пользования стандартами, комплексами стандартов и другой нормативно-технической документацией	использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные	навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности.

					классификации).	
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	<b>ИД-1</b> - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	1,2,3,4	правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.	соблюдать на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.	навыками организации техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	<b>ИД-2</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов; растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;	1,2,3,4	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством	определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной	навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

	птицы.			Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	экспертизы каждого вида продукции;	
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	<b>ИД-3</b> - владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;	1,2,3,4	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;	навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

<b>ПК-9</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры.	<b>ИД-1</b> - знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	1,2,3,4	научно-методическую документацию по составлению отчетов, по проведению исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности.
<b>ПК-9</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры.	<b>ИД-2</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры;	1,2,3,4	требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;	навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;
<b>ПК-9</b>	Способен	<b>ИД-3</b> - владеет: навыками	1,2,3,4	требования к	пользоваться	проведения

	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры.	отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;		проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры;	лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;
<b>ПК-10</b>	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по	<b>ИД-1</b> - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с	1,2,3,4	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомиче	навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной и морской рыбы для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;		обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры	ского вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	
<b>ПК-10</b>	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	<b>ИД-2</b> - умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной	1,2,3,4	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы раков и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры	Проводить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;	Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

		рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;				
<b>ПК-10</b>	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	<b>ИД-3</b> - владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1,2,3,4	порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра раков и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

### 3. Место дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 является частью формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и включена в учебный план - **Б1.В 01**. Учебная дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» имеет предметную связь с такими дисциплинами: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Патологическая анатомия животных», «Биологическая химия», «Микробиология», «Паразитарные болезни», «Токсикология», «Ветеринарная санитария», «Инфекционные болезни» и другими клиническими и прикладными дисциплинами. Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является обеспечивающей для дисциплин профессионального цикла.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин			
		1	2	3	4
1	Организация ветеринарного дела, Ветеринарный надзор	+	+	+	+
2	Патологическая анатомия	+			+
3	Ветеринарная санитария	+	+	+	+
4	Инфекционные болезни	+	+	+	+
5	Паразитарные болезни	+		+	+
6	Токсикология	+	+	+	+
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+	+	+
8	Судебная ветеринарно-санитарная	+	+	+	+

	экспертиза				
--	------------	--	--	--	--

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

**Очная форма обучения**

Виды учебной работы	Всего часов	8 семестр
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	46 (8)*	46(8)*
лекции	18 (4)*	18 (4)*
практические занятия (ПЗ)	28 (4)*	28 (4)*
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	62	62
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	20	20
подготовка к текущему контролю	22	22
Промежуточный контроль		

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**Заочная форма обучения**

Виды учебной работы	Всего часов	5 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	12 (2)*	12(2)*
лекции	4	4
практические занятия (ПЗ)	8 (2)*	8 (2)*
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	96	96
подготовка к практическим занятиям	16	16

самостоятельное изучение тем	60	60
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточный контроль		

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## 5.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ПЗ	СРС
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.	54	10	20	24
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке молока.	24	4	4	16
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы.	14	2	2	10
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	16	2	2	12
Промежуточный контроль					
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108	18	28	62
	часы		(4)	(4)	
	зачетные единицы	3	*	*	

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ПЗ	СРС
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.	54	4	6	30
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке	24			30

	молока.				
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы.	16		2	20
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	14			16
Промежуточный контроль					
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108		8	
	часы		4	(2)	96
	зачетные единицы	3		*	

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## 5.2. Тематический план лекций

### Очная форма обучения

№	Наименование тем лекций	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.</b>		
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий. Послеубойная экспертиза туш и органов.	2
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий. Послеубойная экспертиза туш и органов (продолжение).	2*
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль изготовления колбасных изделий.	2*
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
5	Основы технологии и гигиена мясных баночных консервов. Ветсанконтроль в консервном производстве.	2
<b>Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке молока.</b>		
6	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	2
7	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	2
<b>Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы.</b>		
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбзаводах. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2

<b>Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</b>		
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на рынках	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>18(4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### Заочная форма обучения

№	Наименование тем лекций	кол-во часов
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов</b>		
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий. Послеубойная экспертиза туш и органов.	2
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в птицеперерабатывающих предприятиях.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>4</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5.3. Тематический план практических занятий

#### Очная форма обучения

№	Темы практических занятий	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.</b>		
1	Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.	4
2	Организация предубойного исследования животных и послеубойная экспертиза туш и органов на мясокомбинатах	4
3	Основы технологии колбасных изделий. ВСЭ колбас.	4*
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.	4
5	ВСЭ баночных консервов. Технохимический контроль.	4
<b>Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке молока.</b>		
6	Требования, предъявляемые к молоку. ВСЭ молока.	4
<b>Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы.</b>		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2
<b>Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</b>		
8	Определение мяса от больных и вынужденно убитых животных.	2

	ИТОГО	28(4)*
--	-------	--------

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### Заочная форма обучения

№	Темы практических занятий	КОЛ-ВО часов
<b>Раздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.</b>		
1	Организация предубойного исследования животных и послеубойная экспертиза туш и органов на мясокомбинатах	4
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.	4(2)*
	ИТОГО	8(2)*

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.</b>	Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Предубойное исследование животных и послеубойное исследование туш и органов. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Основы технологии и гигиена мясных баночных консервов. Ветсанконтроль в консервном производстве. Основы технологии и гигиены переработки с/х птицы и ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии,	<b>ПК-3</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-6</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-7</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-9</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-10</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>

		гигиена первичной обработки и ветсаноценка по Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях.	
2	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке молока.</b>	Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Стандартизация молока. Основы технологии молока и молочных продуктов. ВСЭ кисломолочных продуктов.	<b>ПК-3</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-6</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-7</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-9</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-10</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>
3	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы.</b>	Ветсанэкспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая	<b>ПК-3</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-6</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>  <b>ПК-7</b> <b>ИД-1</b> <b>ИД-2</b> <b>ИД-3</b>

		характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветсанэкспертиза.	<b>ПК-9</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3  <b>ПК-10</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3
<b>4</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</b>	Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций.	<b>ПК-3</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3  <b>ПК-6</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3  <b>ПК-7</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3  <b>ПК-9</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3  <b>ПК-10</b> ИД-1 ИД-2 ИД-3

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

### Тематический план самостоятельной работы

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)

1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.	4/8	1,2,6,7, 8,9	3,4,5,6,7,8 ,9	1,2,3,4,5,6, 7
2	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов. Контроль качества готовых полуфабрикатов.	4/8	1,2,6,7, 8,9	3,4,5,6,7,8 ,9	1,2,3,4,5,6, 7
3	Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.	4/8	1,2,6,7, 8,9	3,4,5,6,7,8 ,9	1,2,3,4,5,6, 7
4	Санитарный контроль за соблюдение технологических режимов производства сыра, сливочного масла и кисломолочных продуктов	4/8	1,2,6,7, 8,9	3,4,5,6,7,8 ,9	1,2,3,4,5,6, 7
5	Подготовка к ПЗ	22/30	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9,10	1,2,3,4,5,6 ,7,8,9	1,2,3,4,5,6, 7
6	Подготовка к текущему контролю	24/34	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9,10	1,2,3,4,5,6 ,7,8,9	1,2,3,4,5,6, 7
7	Промежуточный контроль		1,2,3,4, 5,6,7,8, 9,10	1,2,3,4,5,6 ,7,8,9	1,2,3,4,5,6, 7
	<b>Всего</b>	<b>62/96</b>			

## **ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Для проведения самостоятельной работы по дисциплинам по кафедре паразитологии, ВСЭ, акушерства и хирургии изданы следующие методические указания:

1. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно - санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -25с.
2. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно – санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -28с.
- 3.**Катаева Д.Г. , Ахмедрабаданов Х.А.** Учебно – методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно – санитарная экспертиза» «Ветеринарно – санитарная экспертиза молока».- Махачкала 2018. -27с.
4. **Катаева Д.Г.** Учебно-методическое пособие на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов».- Махачкала, 2019.-48с.

### **Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе**

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов (зачет). Оценка самостоятельной работы проводится по каждому дисциплинарному модулю в рамках общей системы ранжирования оценки знаний по курсу.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<b>ПК-3</b>	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.
<b>ИД-1 ПК-3</b>	- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>8(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
<b>8(4)</b>	Товароведение и экспертиза мясных продуктов
<b>8(5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8(5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-2 ПК-3</b>	- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения

сохранности в процессе хранения; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>8(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
<b>8(4)</b>	Товароведение и экспертиза мясных продуктов
<b>8(5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8(5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-3 ПК-3</b> - методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;	
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>8(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
<b>8(4)</b>	Товароведение и экспертиза мясных продуктов
<b>8(5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8(5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПК-6</b> - Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	
<b>ИД-1 - ПК-6</b> - знает: правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов	
<b>5 (3)</b>	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-2 - ПК-6</b> - умеет: оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов	
<b>5 (3)</b>	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная

	экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-3 - ПК-6</b> - владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	
<b>5 (3)</b>	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПК-7</b> - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;	
<b>ИД-1 - ПК-7</b> - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	
<b>4(2)</b>	Технология производства и экспертиза сельскохозяйственной продукции
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>6 (4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>7(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-2 - ПК-7</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
<b>4(2)</b>	Технология производства и экспертиза сельскохозяйственной продукции
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>6 (4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>7(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>

<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-3 - ПК-7</b> - владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	
<b>4(2)</b>	Технология производства и экспертиза сельскохозяйственной продукции
<b>4(3)</b>	Общепрофессиональная практика (Микробиология)
<b>6 (4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>7(5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПК-9</b> - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры;	
<b>ИД-1 - ПК-9</b> - знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-2 - ПК-9</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ИД-3 - ПК-9</b> - владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)

<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p><b>ПК-10-</b> Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p><b>ИД-1 - ПК-10-</b> знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p>	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p><b>ИД-2 - ПК-10-</b> умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p><b>ИД-3 - ПК-10-</b> владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или)</p>	

опасными	
<b>6(4)</b>	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>8 (5)</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
<b>8 (5)</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
<b>8 (5)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

( )\*для заочной формы обучения

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
1	2	3	4	
<b>ПК-3</b> Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.				
<b>ИД-1 ПК-3</b> - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
<b>Знания :</b>	Не знает перечень документов, необходимых для перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия; документы, необходимые для перевозки продуктов и сырья животного	Знает перечень документов, необходимых для перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия; документы, необходимые для перевозки продуктов и сырья животного	Знает перечень документов, необходимых для перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия; документы, необходимые для перевозки продуктов и сырья животного	Знает перечень документов, необходимых для перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия; документы, необходимые для перевозки продуктов и сырья животного

	происхождения; ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках.	происхождения; ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках с существенными ошибками.	происхождения; ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках с несущественными ошибками.	происхождения; ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 с существенными затруднениями.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 с некоторыми затруднениями.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 на высоком уровне.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства в полном объеме.

**ИД-2 ПК-3** - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса,

продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
<b>Знания :</b>	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с несущественными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет провести послеубойный осмотр и необходимые лабораторные исследования для ветеринарно-санитарной оценки	Умеет провести послеубойный осмотр и необходимые лабораторные исследования для ветеринарно-санитарной оценки с существенными затруднениями.	Умеет провести послеубойный осмотр и необходимые лабораторные исследования для ветеринарно-санитарной оценки с некоторыми затруднениями.	Умеет провести послеубойный осмотр и необходимые лабораторные исследования для ветеринарно-санитарной оценки достаточно хорошо.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов в полном объеме.
<b>ИД-3 ПК-3</b> - методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения				

показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;				
<b>Знания :</b>	Не знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции с существенными ошибками.	Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции с несущественными ошибками.	Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет пользоваться методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Умеет пользоваться методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований с существенными затруднениями.	Умеет пользоваться методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований с некоторыми затруднениями.	Умеет пользоваться методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований достаточно хорошо.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Владеет навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения	Владеет навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Владеет навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

	продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований на низком уровне.	продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований на достаточном уровне.	продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований в полном объеме.
<b>ПК-6</b> - Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем				
<b>ИД-1 - ПК-6</b> - знает: правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов				
<b>Знания</b> :	Не знает ветеринарно-санитарные требования к состоянию животноводческих объектов и предприятий по заготовке, переработке и хранению сырья и продуктов животного происхождения.	Знает ветеринарно-санитарные требования к состоянию животноводческих объектов и предприятий по заготовке, переработке и хранению сырья и продуктов животного происхождения с существенными ошибками	Знает ветеринарно-санитарные требования к состоянию животноводческих объектов и предприятий по заготовке, переработке и хранению сырья и продуктов животного происхождения с несущественными ошибками	Знает ветеринарно-санитарные требования к состоянию животноводческих объектов и предприятий по заготовке, переработке и хранению сырья и продуктов животного происхождения на высоком уровне
<b>Умения</b>	Не умеет	Умеет проводить	Умеет <i>проводить</i>	Умеет достаточно

<b>я:</b>	проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения.	контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения с существенными затруднениями.	контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	хорошо проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения.
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов животного происхождения.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов животного происхождения на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов животного происхождения в полном объеме.
<b>ИД-2 - ПК-6 - умеет:</b> оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов				
<b>Знания :</b>	Не знает правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов	Знает правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов с существенными ошибками	Знает правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов с несущественными ошибками	Знает правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов	Умеет оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов с	Умеет оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов с	Умеет оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов

	документов	существенными затруднениями.	несущественными затруднениями.	достаточно хорошо.
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	Владеет навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем на низком уровне.	Владеет навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем в полном объеме.
<b>ИД-3 - ПК-6 - владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем</b>				
<b>Знания :</b>	Не знает формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов	Знает формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов с существенными ошибками	Знает формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов с несущественными ошибками	Знает формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов	Умеет проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов с существенными затруднениями.	Умеет проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов с несущественными затруднениями.	Умеет проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов достаточно хорошо.
<b>Навык и</b>	Не владеет: навыками проведения проверки	Владеет: навыками проведения проверки ветеринарных	Владеет: навыками проведения проверки	Владеет: навыками проведения проверки

	ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем на низком уровне.	ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем с некоторыми затруднениями.	ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем в полном объеме.
<b>ПК-7</b> - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;				
<b>ИД-1 - ПК-7</b> - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
<b>Знания :</b>	Не знает правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.	Знает правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности с существенными ошибками.	Знает правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности с несущественными ошибками.	Знает правила техники безопасности и охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет соблюдать на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. осуществлять.	Умеет соблюдать на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда с существенными затруднениями.	Умеет соблюдать на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо соблюдать на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками организации техники безопасности и	Владеет навыками организации техники безопасности и охраны труда при	Владеет навыками организации техники безопасности и охраны труда при	Владеет в полном объеме навыками организации техники безопасности и

	охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.	работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности на низком уровне.	работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности в достаточном объеме.	охраны труда при работе в лаборатории и на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.
<b>ИД-2 - ПК-7</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов; растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции				
<b>Знания :</b>	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов с несущественными ошибками.	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
<b>Умения:</b>	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с существенными затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с несущественными затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы достаточно хорошо.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного	Владеет навыками осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества	Владеет навыками осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного	Владеет навыками осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного

	контроля качества молока и молочных продуктов.	молока и молочных продуктов на низком уровне.	контроля качества молока и молочных продуктов на достаточном уровне.	контроля качества молока и молочных продуктов в полном объеме.
<b>ИД-3 - ПК-7</b> - владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований				
<b>Знания :</b>	Не знает ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов.	Знает ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов с существенными ошибками.	Знает ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов с несущественными ошибками.	Знает на высоком уровне ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов.
<b>Умения :</b>	Не умеет проводить органолептически е и лабораторные исследования молока и молочных продуктов.	Умеет проводить органолептически е и лабораторные исследования молока и молочных продуктов с существенными затруднениями.	Умеет проводить органолептически е и лабораторные исследования молока и молочных продуктов с несущественными затруднениями.	Умеет проводить органолептически е и лабораторные исследования молока и молочных продуктов достаточно хорошо.
<b>Навыки :</b>	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	Владеет навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на низком уровне.	Владеет навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на достаточном уровне.	Владеет навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов в полном объеме.
<b>ПК-9</b> - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры				
<b>ИД-1 - ПК-9</b> - знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
<b>Знания :</b>	Не знает научно-методическую	Знает научно-методическую	Знает научно-методическую	Знает научно-методическую

	документацию по составлению отчетов, по проведению исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	документацию по составлению отчетов, по проведению исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с существенными ошибками.	документацию по составлению отчетов, по проведению исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с несущественными ошибками.	документацию по составлению отчетов, по проведению исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	Умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам с существенными затруднениями.	Умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности.	Владеет навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности на низком уровне.	Владеет навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности.
<b>ИД-2 - ПК-9</b> - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры				
<b>Знания:</b>	Не знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы

	экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с существенными ошибками	пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с несущественными ошибками	пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции достаточно хорошо
<b>Умени я:</b>	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра с существенными затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра с некоторыми затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра на высоком уровне.
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры в полном объеме.
<b>ИД-3 - ПК-9 - владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков,</b>				

морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности				
<b>Знания:</b>	Не знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с существенными ошибками.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с несущественными ошибками.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с существенными затруднениями.	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с несущественными затруднениями.	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции на высоком уровне.
<b>Навыки:</b>	Не владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности на низком уровне.	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности в полном объеме.
<b>ПК-10-</b> Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ				

пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
<b>ИД-1 - ПК-10-</b> знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
<b>Знания:</b>	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки с несущественными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественно	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественно	Умеет достаточно хорошо производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения

		сти с существенными затруднениями.	сти с некоторыми затруднениями.	доброкачественно сти
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков
<b>ИД-2 - ПК-10-</b> умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
<b>Знани я:</b>	Не знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания,	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания,	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания,	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания,

	утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с существенными ошибками.	утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с несущественными ошибками.	утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с существенными затруднениями.	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с несущественными затруднениями.	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности достаточно хорошо.
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки

	икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований на низком уровне.	их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований с некоторыми затруднениями.	их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований в полном объеме.
<b>ИД-3 - ПК-10-</b> владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными				
<b>Знания:</b>	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра с несущественными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с существенными	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с несущественными	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности достаточно хорошо.

		затруднениями.	затруднениями.	
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными на низком уровне.	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными с некоторыми затруднениями.	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными в полном объеме.

### 7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования осуществляется по следующим формам: устный опрос и тестирование.

#### Тесты для текущего контроля знаний по дисциплине

##### 1. Что понимаем под ветеринарно-санитарным требованием к убойным животным?

- A упитанность животных
- B живую массу
- C возраст кастрации
- D состояние здоровья животного
- E беременность

##### 2. Укажите болезнь, при обнаружении которой животные не подлежат отправке на убойные предприятия

- A реагирующие на туберкулез
- B больные колибактериозом
- C больные актиномикозом
- D клинически больные туберкулезом
- E больные ценурозом

##### 3. Укажите виды обработок, после которых убойных животных нужно передержать в хозяйстве

- А обработка копыт
- В обработка антистрессовыми препаратами
- С применение антибиотиков
- Д обработка медным купоросом
- Е лечение вольфартиоза

**4. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф. №1)?**

- А порядковый номер животного
- В упитанность
- С благополучие животных и места их выхода по заразным болезням
- Д количество проводников
- Е количество фуража

**5. Технология санитарной обработки вагонов 1 категории**

- А однократная дезинфекция
- В двукратная дезинфекция
- С очистка от навоза. Промывка горячей водой
- Д очистка от навоза
- Е промывка холодной водой

**6. Какие вагоны в санитарном отношении относят ко 2 категории?**

- А после перевозки животных, больных незаразными болезнями
- В после перевозки здоровых животных
- С после перевозки животных, среди которых были обнаружены больные, подозрительные по заболеванию или подозреваемые в заражении ящуром
- Д после перевозки истощенного скота
- Е после перевозки животных, больных ценурозом

**7. Каким исследованиям подвергаются лошади на предубойной базе мясокомбината?**

- А серологическим
- В аллергическим
- С патологоанатомическим исследованиям на лейкоз
- Д рентгенографическому исследованию на пневмонию
- Е копрологическому

**8. Укажите послеубойное изменение в мясе, которое происходит без участия микробов**

- А гниение
- В заплесневение
- С созревание
- Д свечение
- Е ослизнение

**9. Какой компонент мяса подвергается в первую очередь изменениям при его созревании?**

- А белок
- В жир
- С углеводы (гликоген)
- Д минеральные вещества
- Е азотистые экстрактивные вещества

**10.Какая создается концентрация водородных ионов (рН среды) при созревании мяса от здоровых животных?**

- А 5,8
- В 6,1
- С 6,4
- Д 6,7
- Е 6,9

**11.Укажите инвазионную болезнь, передающуюся человеку через мясо**

- А фасциолез
- В эхинококкоз
- С саркоцистоз
- Д тениаринхоз
- Е дикроцелиоз

**12.Что взято за основу при санитарной оценке продуктов убоя при обнаружении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?**

- А количество личинок на определенной площади
- В воспаление регионарных лимфоузлов
- С воспаление сердечной мышцы
- Д воспаление мышц туши

Е упитанность туши

**13.От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях?**

- А от интенсивности поражения
- В от природы токсического вещества и его содержания
- С от срока отравления
- Д от видовой принадлежности мяса
- Е от упитанности туши

**14.Укажите способы обезвреживания продуктов убоя от животных, больных инфекционными болезнями**

- А посол
- В замораживание
- С изготовление сырокопченых колбас
- Д проварка мяса
- Е изготовление сушеного мяса

**15.Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикоинфекции**

- А стафилококки
- В стрептококки
- С возбудитель ботулизма
- Д сальмонеллы
- Е возбудитель столбняка

**16.Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных?**

- А по температуре плавления жира
- В постановкой пероксидазной пробы
- С постановка реакции с медным купоросом в бульоне
- Д определение ЛЖК
- Е постановкой пробы варкой

**17.Какие результаты бактериоскопии мазков-отпечатков со свежего мяса?**

- А не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- С не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- Д не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- Е не более 45 микроорганизмов в поле зрения

**18.Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах сальмонелл?**

- А выпускают без ограничения
- В тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию
- С внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас
- Д внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку
- Е продукты убоя отправляют на замораживание

**19.По какому показателю судят о санитарно-гигиенических условиях производства молока?**

- А по бактериальной обсемененности
- В по пероксидажной пробе
- С по фосфатазной пробе
- Д по плотности
- Е по содержанию жира

**20. Какими методами устанавливается фальсификация меда?**

- А определением диастазного числа
- В определением общей кислотности
- С определением оптической активности
- Д определением содержания воды
- Е определением органолептических показателей

**21. Как поступают с продуктами убоя однокопытных животных, которым ранее не была проведена маллеинизация ?**

А отправляют на проварку

В отправляют на утилизацию

С изготавливают солонину

Д изготавливают вареные колбасы

Е изготавливают мясные консервы

**22. Санитарная оценка туш овец и коз, реагирующих на бруцеллез**

А выпускают без ограничения

В обезвреживают изготовлением вареных колбас и мясных консервов

С обезвреживают посолом

Д обезвреживают замораживанием

Е относят к непригодному продукту и утилизируют

**23. Каким способом обезвреживают шкуры, находившиеся в одном штабеле с сибиреязвенным сырьем?**

А выдержкой в растворе кислоты

В выдержкой в растворе щелочи

С выдержкой в растворе Пикеля

Д выдержкой в растворе поваренной соли

Е отмачиванием в теплой воде

**24. В производстве каких молочных продуктов используется смешанное брожение (спиртовое и молочнокислое)?**

А сметана

В творог

С шубат

Д ацидофильная простокваша

Е ряженка

**25. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве?**

А лактаза

В пероксидаза

С липаза

Д каталаза

Е редуктаза

**26. Режим обезвреживания мяса проваркой**

А тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 12 см и варят в открытых котлах в течение 4 часов

В тушу разрубает на куски массой не более 2 кг, толщина до 8 см и варят в открытых котлах в течение 3 часов

С тушу разрубает на куски массой не более 3 кг, толщиной до 10 см и варят в открытых котлах в течение 1 часа

Д тушу разрубает на куски массой не более 4 кг, толщиной до 9 см и варят в открытых котлах в течение 2 часов

Е тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 8 см и варят в открытых котлах сутки

**27. Режим обезвреживания финнозной говядины замораживанием**

А доведение температуры в толще мускулатуры до -15° без выдержки

В доведение температуры в толще мускулатуры - 12° без выдержки

С доведение температуры в толще мускулатуры - 6° без выдержки

Д доведение температуры в толще мускулатуры - 18° без выдержки

Е доведение температуры в толще мускулатуры - 25° без выдержки

**28. Каким видам порчи подвергаются жиры?**

А молочнокислому брожению

В гниению

С окислению

Д пропионокислому брожению

Е маслянокислому брожению

**29. В продуктах убоя каких видов животных, доставленных на рынок, необходимо оставлять шкуру в области скакательного сустава ?**

А крупный рогатый скот

В кролики

С лошади

Д верблюды

Е свиньи

**30. Назовите характерные патологоанатомические изменения в продуктах убоя животного при лептоспирозе**

А крупозное воспаление легких

В желтушность тканей

С бутоны на стенках кишечника

Д плеврит

Е перитонит

**31. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается свежим?**

А бульон остается прозрачным

В бульон помутнел

С выпали крупные хлопья

Д выпал желеобразный осадок

Е образовался густой сгусток

**32. При каких результатах формальной пробы мясо считается от здоровых животных?**

А плотный сгусток

В выпали хлопья

С остался жидким и прозрачным или слегка помутнел

Д изменился цвет

Е изменился цвет и консистенция

**33. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса?**

А путем определения содержания воды

В путем определения pH среды

С по анатомическому строению костей и внутренних органов

Д по содержанию фермента пероксидазы

Е по содержанию ЛЖК

**34. Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикозы**

А сальмонеллы

В кишечная палочка

С *C. perfringens*

Д возбудитель ботулизма

Е палочка протей

**35. Какие виды брожения используются при производстве простокваши?**

А пропионовокислородное

В маслянокислородное

С молочнокислородное

Д уксуснокислородное

Е спиртовое

**36. Санитарная оценка говядины и свинины от животных, реагирующих на бруцеллез (без клинических признаков)**

А выпускают после проварки

В обезвреживают изготовлением вареных колбас

С выпускают без ограничения

Д обезвреживают изготовлением мясных консервов

Е обезвреживают изготовлением мясных хлебов

**37. Укажите характерные патологоанатомические изменения в органах, тканях свиней при сибирской язве**

А желтушность тканей

В подчелюстные лимфоузлы увеличены, на разрезе имеют розово-красную окраску

С крепитирующие отеки в различных участках мускулатуры

Д крупозное воспаление легких

Е веррукозный эндокардит

**38. По какому ферменту, появляющемуся в молоке, судят о степени его бактериальной обсемененности?**

А лактаза

В пероксидаза

С редуктаза

Д фосфатаза

Е липаза

**39. О чем свидетельствует положительная реакция на пероксидазу при определении мяса больных животных?**

А мясо полученное от больных животных

В мясо полученное от здоровых животных

С мясо полученное от переутомленных животных

Д мясо полученное от животного, убитого в стадии агонии

Е мясо полученное от животного, больных ценурозом

**40. Каково содержание микробов в несвежем мясе?**

А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

В от 30 до 40 кокков и палочек

С от единичных до 10 кокков и палочек

Д от 40 до 50 кокков и палочек

Е свыше 50 кокков и палочек

**41. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается несвежим?**

А бульон остается прозрачным

В бульон помутнел

С выпали крупные хлопья или желеобразный осадок

Д изменился цвет бульона

Е изменились цвет и консистенция бульона

**42. При каких результатах формольной пробы мясо считается от больного животного?**

А плотный сгусток

В выпали хлопья

С остался жидким и прозрачным или слабо помутнел

Д изменился цвет вытяжки

Е изменились цвет и консистенция вытяжки

**43. В связи с каким обстоятельством запрещена продажа яиц водоплавающих птиц на рынке?**

А с незначительным количеством таких яиц

В обсемененностью сальмонеллами

С хрупкостью скорлупы

Д обсемененностью сапрофитами

Е значительным боем

**44. Каким методом определяют жирность молока?**

А титрометрическим

В сернокислотным

- С колориметрическим
- D потенциометрическим
- Е органолептическим

**45. Укажите болезни при прижизненной диагностике которых убой животных запрещается**

- A туберкулез, бруцеллез
- B трихомоноз, вибриоз
- С мастит, метрит
- D сибирская язва, сап
- Е фасциоз, дикроцелиоз

**46. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл**

- A пригодны в пищу без ограничения
- B условно-годны
- С подлежат технической утилизации
- D пригодны в пищу после удаления пораженных участков
- Е подлежат обезвреживанию

**47. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней?**

- A от количества возбудителя
- B от видовой принадлежности мяса
- С от выраженности патологоанатомических изменений
- D от температуры тела до убоя
- Е от половозрастной группы животных

**48. При каких результатах реакции на пероксидазу рыба считается свежей?**

- A фильтрат экстракта из жабр окрашивается в сине-зеленый цвет, переходящий в бурый
- B окрашивается сразу в бурый цвет
- С окрашивается в буро-коричневый цвет
- D остается без изменения
- Е изменяется консистенция и цвет фильтрата

**49. По какому показателю определяют натуральность молока?**

- A кислотность
- B pH
- С плотность
- D электропроводность
- Е бактериальная обсемененность

**50. Назовите болезни, при обнаружении которых птица не подлежит отправке на убойные предприятия?**

- A пуллороз

В авитаминоз

С расклев

Д грипп

Е незаразные болезни

**51. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф. №2)?**

А результаты аллергического исследования лошадей на сеп

В категории мяса

С возраст животного, от которого получены продукты убоя

Д сортность кожевенного сырья

Е термическое состояние мяса

**52. Основное назначение предубойной выдержки животных**

А освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого

В профилактика инфекционных болезней

С не допустить потери живой массы

Д не допустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями

Е не допустить в убойный цех животных с незаразными болезнями

**53. Санитарная оценка туш, полученных от убоя животных, имеющих клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза**

А выпускают после проварки

В выпускают без ограничения

С выпускают после замораживания

Д выпускают после посола

Е выпускают после охлаждения

**54. Каково содержание микробов в мясе сомнительной свежести?**

А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

В более 30 кокков и палочек

С от единичных до 10 кокков и палочек

Д более 50 кокков и палочек

Е до 20 кокков и палочек

**55. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается сомнительной свежести?**

А бульон остался прозрачным

В бульон помутнел

С выпали крупные хлопья

Д выпал желеобразный осадок

Е изменился цвет

**56. Каково содержание микробов в свежей рыбе?**

А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30

В в поверхностном слое единичные микробы

С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30

Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

**57. Каково содержание микробов в рыбе сомнительной свежести ?**

А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30

- В в поверхностном слое единичные микробы  
 С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30  
 D в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40  
 Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

**58. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается свежей?**

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин  
 В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин  
 С обесцвечивание экстракта от 40мин до 2,5 часов  
 D обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч  
 Е обесцвечивание через 3,5 часа и позже

**59. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается сомнительной свежести?**

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин  
 В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин  
 С обесцвечивание экстракта от 40мин до 2,5 часов  
 D обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч  
 Е обесцвечивание через 3,5 часа и позже

**60. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации водой?**

- А оставаться на прежнем уровне  
 В снижаться  
 С увеличиваться  
 D сначала снижаться, потом увеличиваться  
 Е сначала увеличиваться, потом снижаться

### Ключи к тестам

№ варианта	А	В	С	D	Е
1				+	
2				+	
3			+		
4			+		
5			+		
6			+		
7		+			
8			+		
9			+		
10	+				
11				+	
12	+				
13		+			
14				+	
15				+	
16		+			
17	+				
18				+	
19	+				
20	+				
21		+			
22		+			
23			+		
24			+		
25		+			

26		+			
27		+			
28			+		
29		+			
30		+			
31	+				
32			+		
33			+		
34				+	
35			+		
36			+		
37		+			
38			+		
39		+			
40		+			
41			+		
42		+			
43		+			
44		+			
45				+	
46			+		
47			+		
48	+				
49			+		
50				+	
51	+				
52	+				
53	+				
54	+				
55		+			
56		+			
57	+				
58				+	
59			+		
60		+			

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
А.М.Атаев



### Вопросы для промежуточного контроля (зачёт) по дисциплине

#### «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
6. Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
7. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам мясоперерабатывающих предприятий.
8. Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
9. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров.
10. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранения молока на ферме. Контроль за транспортировкой молока на перерабатывающее предприятие.
11. Санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов.
12. Санитарный контроль при производстве сливочного масла.
13. Санитарный контроль при производстве сыра.
14. Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.
16. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
18. Санитарно-гигиенические требования к цехам и оборудованию птицеперерабатывающего предприятия.
19. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных рынках.
20. Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов.
21. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

При текущем контроле по дисциплине предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«отлично»** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала; овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;

- оценку **«хорошо»** заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевшему компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам,

которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

#### Критерии оценки ответов на зачете

**Зачтено** - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

**Не зачтено** – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Оценка знаний, умений и навыков студентов также можно провести с помощью системы Zoom, в виде прокторинга или с использованием мессенджера.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **а) Основная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0

2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .

3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>

4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>

5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань 2012. - 560с.

6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .

7.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> .

8.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва : ИНФРА -М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .

9.Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.

10.Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского . - Новосибирск : Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).

11. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

12. Шмат, Е.В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е.В. Шмат, Е.В. Корниенко, А.К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

13.Шмат, Е.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е.В. Шмат, М.В. Заболотных, Е.В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

14.Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Составители:

А.Х.Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

#### **б) Дополнительная литература:**

1.Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192с.

2.Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб. : "Лань", 2015. - 352с.

3.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

4.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб: Изд-во "Лань", 2008. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

5.Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .

6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. / В.В. Пронин, С.П. Фисенк. — СПб: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>

7.Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .

8.Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник, допущ. Федеральным агентством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва: "КолосС", 2007. - 400с. - ISBN 978-5-9532-0355-5.

9. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

10. Катаева, Д.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Д.Г. Катаева. — Электрон. дан. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 49 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121276>. — Загл. с экрана.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

12. Ошкина, Л. Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Л. Л. Ошкина, Е. В. Здравьева. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142118>

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. — 20с.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. — 20с.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебно - методическое пособие к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ДагГАУ, 2019. — 62с.

16. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

17. Заболотных, М.В. Руководство по итоговой государственной аттестации выпускников, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 —

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / М.В. Заболотных, И.В. Якушкин. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 91 с. — ISBN 978-5-89764-812-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129443>

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

## Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 93, 98 от 19.03.2024г. с 15.04.2024г. по 14.04.2025г.

2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 290 от 13.12.2023 с 01.02.2024 г. до 31.01.2025г
3.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 290 от 13.12.2023г С 18.02.2024 по 17.02.2025г.
8.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
9.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт

учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическим занятиям. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на практических занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, которую проходили на занятии.

## **Методические рекомендации по подготовке к зачету.**

### **Критерии оценки ответов на зачете**

**Зачтено** - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

**Не зачтено** – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для  
осуществления образовательного процесса**

Для проведения лекций и практических занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

Стандартно-оборудованная аудитория № 312, для проведения лекций. Для проведения практических занятий стандартно-оборудованная аудитория № 308

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессоры, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальная, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Практические занятия также проводятся в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на мясокомбинате, на рыбконсервном заводе, на молокозаводе.

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

#### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или продиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_ М.Д.Мукайлов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»  
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Атаев Агай Мухтарович  
(фамилия, имя, отчество)

профессор /  
(ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультет

Исаева Наталья Гаджибуттаевна / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					