

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/23

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**Учебный план **b360301\_23\_1\_ВСЭ.plx.plx**  
**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**Квалификация **бакалавр**Форма обучения **очная**Общая трудоемкость/зет **11 ЗЕТ**Часов по учебному плану **396**

в том числе:

аудиторные занятия **212**самостоятельная работа **155**часов на контроль **26,7**

Виды контроля в семестрах:

экзамены 8

зачеты 6, 7

курсовые работы 8

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>,<Семестр<br>на курсе>) | 6 (3.2) |    | 7 (4.1) |    | 8 (4.2) |      | Итого |       |
|---|---------|----|---------|----|---------|------|-------|-------|
|   | уп      | рп | уп      | рп | уп      | рп   | уп    | рп    |
| Неделя                                    | 18 3/6  |    | 14 5/6  |    | 10 4/6  |      |       |       |
| Вид занятий                               | уп      | рп | уп      | рп | уп      | рп   | уп    | рп    |
| Лекции                                    | 38      | 38 | 30      | 30 | 10      | 10   | 78    | 78    |
| Лабораторные                              | 18      | 18 | 14      | 14 | 10      | 10   | 42    | 42    |
| Практические                              | 38      | 38 | 30      | 30 | 22      | 22   | 90    | 90    |
| Курсовое<br>проектирование                |         |    |         |    | 2       | 2    | 2     | 2     |
| Консультации                              |         |    |         |    | 2       | 2    | 2     | 2     |
| Контактная работа<br>во время экзамена    |         |    |         |    | 0,3     | 0,3  | 0,3   | 0,3   |
| В том числе инт.                          | 8       | 8  | 16      | 16 | 3       | 3    | 27    | 27    |
| В том числе в форме<br>практ.подготовки   | 18      | 18 | 14      | 14 | 3       | 3    | 35    | 35    |
| Итого ауд.                                | 94      | 94 | 74      | 74 | 44      | 44   | 212   | 212   |
| Контактная работа                         | 94      | 94 | 74      | 74 | 46,3    | 46,3 | 214,3 | 214,3 |
| Сам. работа                               | 86      | 86 | 34      | 34 | 35      | 35   | 155   | 155   |
| Часы на контроль                          |         |    |         |    | 26,7    | 26,7 | 26,7  | 26,7  |

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению  
подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Мельник

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А.

Стручков

Зав. профилирующей кафедрой

Стручков Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета

Доминина Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан

Доминина Н.В.

25.04 2023 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основной целью учебной дисциплины (модуля) является подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях;
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, HACCP, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения,  
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса  
ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации  
ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.  
ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

**ИД-1: Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также наличие патологических процессов**

**Знать:**

основные закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов;

**Уметь:**

определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**Владеть:**

навыками определения биологического статуса

**ИД-2: определяет показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

**Знать:**

биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**Уметь:**

определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**Владеть:**

навыками нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**ИД-2: Владеть навыками саморазвития профессиональной траектории в соответствии с изменениями федерального законодательства в отрасли АПК**

|  |
|--|
| <b>Знать:</b>  |
| Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами |
| <b>Уметь:</b>  |
| Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.   |
| <b>Владеть:</b>  |
| Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами |

**ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности**  
**порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии**

**Знать:**

Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

**Уметь:**

Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно- санитарного осмотра

**Владеть:**

отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

**ИД-2: Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо- морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства**

**Знать:**

Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных

**Уметь:**

Производить 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

**Владеть:**

организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

**ИД-3: Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении**

**Знать:**

Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

**Уметь:**

Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

**Владеть:**

проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

**ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений**

**Знать:**

Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

**Уметь:**

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

**Владеть:**

Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции

**ИД-2: Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**

**Знать:**

Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

**Уметь:**

Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

**Владеть:**

Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

**ИД-3: Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении**

**Знать:**

Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции  
Требования охраны труда в сельском хозяйстве

**Уметь:**

Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

**Владеть:**

проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.  
для определения показателей их качества и безопасности;

**ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных**

**Знать:**

Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

**Уметь:**

Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

**Владеть:**

отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;  
проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

**ИД-2: Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки**

**Знать:**

Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

**Уметь:**

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

**Владеть:**

организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

**ИД-3: Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении**

**Знать:**

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

Требования охраны труда в сельском хозяйстве

**Уметь:**

Определять порядок 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

**Владеть:**

проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |  |
|------------|--|
| <b>2.1</b> | <b>Знать:</b>  |
| 2.1.1      | нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности, способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения |
| <b>2.2</b> | <b>Уметь:</b>  |
| 2.2.1      | организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения   |
| <b>2.3</b> | <b>Владеть:</b>  |
| 2.3.1      | способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, методиками лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления.                          |

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.О  |
| <b>3.1</b>         | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>  |
| 3.1.1              | Для успешного освоения дисциплины студент должен (н-р: иметь базовую подготовку по элементарной математике в объёме программы средней школы или освоить предшествующие учебные дисциплины |
| 3.1.2              | Метрология, стандартизация, сертификация;   |
| 3.1.3              | Законодательство по государственному ветеринарному контролю;  |
| 3.1.4              | Санитарная микробиология;   |
| 3.1.5              | Введение в специальность.   |
| 3.1.6              | Санитарная микробиология  |
| 3.1.7              | Введение в специальность  |
| <b>3.2</b>         | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>  |

|       |   |
|-------|---|
| 3.2.1 | Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции; |
| 3.2.2 | Ветеринарно-санитарная практика;  |
| 3.2.3 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы;  |

|       |   |
|-------|---|
| 3.2.4 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; |
| 3.2.5 | Преддипломная практика.                               |
| 3.2.6 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр<br>на курсе>) | 6 (3.2) |    | 7 (4.1) |    | 8 (4.2) |     | Итого |     |
|---|---------|----|---------|----|---------|-----|-------|-----|
|   | Неделя  |    | 14 5/6  |    | 10 4/6  |     |       |     |
| Вид занятий                               | УП      | РП | УП      | РП | УП      | РП  | УП    | РП  |
| Лекции                                    | 38      | 38 | 30      | 30 | 10      | 10  | 78    | 78  |
| Лабораторные                              | 18      | 18 | 14      | 14 | 10      | 10  | 42    | 42  |
| Практические                              | 38      | 38 | 30      | 30 | 22      | 22  | 90    | 90  |
| Курсовое проектирование                   |         |    |         |    | 2       | 2   | 2     | 2   |
| Консультации                              |         |    |         |    | 2       | 2   | 2     | 2   |
| Контактная работа во время экзамена       |         |    |         |    | 0,3     | 0,3 | 0,3   | 0,3 |
| В том числе инт.                          | 8       | 8  | 16      | 16 | 3       | 3   | 27    | 27  |
| В том числе в форме практ.подготовки      | 18      | 18 | 14      | 14 | 3       | 3   | 35    | 35  |
| Итого ауд.                                | 94      | 94 | 74      | 74 | 44      | 44  | 212   | 212 |

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/  | Семестр / Курс | Часов | Компетенции   | Литература   | в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане) |
|-------------|--|----------------|-------|---------------|--|---|
|             | <b>Раздел 1.Раздел 1 Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно-санитарного врача.</b> |                |       |               |  |   |
| 1.1         | История возникновения отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/  | 6              | 4     | ИД-1ОПК<br>-1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |   |
| 1.2         | Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы как науки /Ср/  | 6              | 2     |               | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |   |
| 1.3         | История возникновения отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/   | 6              | 2     | ИД-1ОПК<br>-1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |   |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 1.4 | Определение свежести мяса /Лаб/   | 6 | 3 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-2ПК-2   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 1.5 | Убойные сельскохозяйственные животные, характеристика убойных животных как сырья для мясоперерабатывающей промышленности.<br><br>/Пр/ | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-2   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 1.6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука /Лек/   | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 1.7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука /Ср/  | 6 | 2 | ИД-2ОПК<br>-1 ИД-<br>1ПК-1 ИД<br>-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3             | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 1.8 | Определение свежести мяса /Лаб/   | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 1.9  | Общая характеристика и номенклатура продуктов убоя /Пр/                             | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 1.10 | Роль ветеринарно-санитарно экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных /Лек/ | 6 | 6 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 1.11 | Роль ветеринарно-санитарно экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных /Ср/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |   |   |  |  |
|------|--|---|---|---|--|--|
| 1.12 | Определение свежести мяса птицы /Лаб/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 1.13 | Государственная ветеринарная служба Российской Федерации. Государственный ветеринарный надзор /Пр/ | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 1.14 | Исследование жира птицы /Лаб/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|  |  |   |   |   |  |  |
|--|--|---|---|---|--|--|
| 1.15   | Схема расположения<br>мясоперерабатывающих предприятий<br>/Пр/   | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| <b>Раздел 2.Раздел 2. Ветеринарные<br/>требования при заготовке и<br/>транспортировке животных для<br/>убоя, особенности перевозки<br/>больных животных.</b> |  |   |   |   |  |  |
| 2.1  | Типы мясоперерабатывающих<br>предприятий (МПП). Требования,<br>предъявляемые к убойным животным<br>/Лек/ | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.2  | Типы мясоперерабатывающих<br>предприятий (МПП). Требования,<br>предъявляемые к убойным животным<br>/Ср/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 2.3 | Зарисовка схем<br>мясоперерабатывающих предприятий<br>/Ср/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.4 | Категории упитанности убойных<br>животных /Пр/  | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 2.5 | Методы определения упитанности<br>убойных животных. Категория<br>упитанности убойных животных.<br>/Лек/ | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |  |   |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|---|--|--|
| 2.6 | Методы определения упитанности убойных животных. Категория упитанности убойных животных. /Ср/                      | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.7 | Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов. /Пр/   | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 2.8 | Методы определения упитанности убойных животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных. /Ср/ | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 2.9  | Транспортировка убойных животных на МПП /Лек/ | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.10 | Убой и переработка скота /Пр/                 | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 2.11 | Транспортировка убойных животных на МПП /Ср/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |   |   |  |  |
|------|--|---|---|---|--|--|
| 2.12 | Исследования куриных яиц /Лаб/   | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.13 | Ветеринарное клеймение мяса /Пр/   | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 2.14 | Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.<br>Порядок приема и сдачи животных для убоя. /Лек/ | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 2.15 | Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.<br>Порядок приема и сдачи животных для убоя. /Ср/ | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.16 | ВСЭ колбасных исследований и копченостей /Лаб/  | 6 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.17 | ФГИС Меркурий. Сопроводительные ветеринарные документы. /Пр/  | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 2.18 | Порядок приема и сдачи животных для убоя /Лек/  | 6 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.19 | ВСЭ мяса свиней. Трихинеллоскопия свинины /Лаб/ | 6 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.20 | ВСЭ рыбы и рыбопродуктов /Лаб/                  | 6 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |    |   |  |  |
|------|--|---|----|---|--|--|
| 2.21 | Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных /Пр/ | 6 | 4  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 2.22 | Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий /Лек/     | 6 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.23 | Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий /Ср/      | 6 | 36 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 2.24 | Определение мяса больных животных /Лаб/   | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.25 | Зарисовка схем убойного цеха кроликов /Пр/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.26 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/ | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |    |   |  |  |
|------|--|---|----|---|--|--|
| 2.27 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Ср/ | 6 | 30 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.28 | Определение видовой принадлежности мяса разных животных /Лаб/  | 6 | 1  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.29 | Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов /Пр/              | 6 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |

|      |   |   |   |   |  |  |
|------|---|---|---|---|--|--|
| 2.30 | Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов. /Лаб/   | 6 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 2.31 | Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов. /Пр/  | 6 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
|      | <b>Раздел 3.Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.</b> |   |   |   |  |  |
| 3.1  | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Лек/   | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |   |   |    |   |  |  |
|-----|---|---|----|---|--|--|
| 3.2 | Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания. /Лек/  | 7 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
|     | <b>Раздел 4.Раздел 4. Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.</b> |   |    |   |  |  |
| 4.1 | Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса. /Ср/                      | 7 | 18 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.2 | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Лек/   | 7 | 4  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.3 | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Ср/  | 7 | 16 |   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 4.4 | Исследование мяса на свежесть (люминоскопия) /Лаб/  | 7 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Пр/                      | 7 | 6 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.6 | Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания /Лек/ | 7 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |   |   |    |   |  |  |
|-----|---|---|----|---|--|--|
| 4.7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Лаб/ | 7 | 1  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.8 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое. /Пр/    | 7 | 12 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.9 | Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении. /Лек/                       | 7 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |   |   |    |   |  |  |
|------|---|---|----|---|--|--|
| 4.10 | Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика /Лаб/   | 7 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.11 | Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др. /Пр/   | 7 | 12 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.12 | Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу. /Лек/ | 7 | 2  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |   |   |  |  |
|------|--|---|---|---|--|--|
| 4.13 | Определение свежести колбасных изделий /Лаб/                 | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.14 | Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика. /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 4.15 | Исследование молока и молочных продуктов /Лаб/               | 7 | 6 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|      |  |   |   |   |   |  |
|------|--|---|---|---|---|--|
| 4.16 | ВСЭ мясных колбасных изделий<br>/Лек/    | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3 |  |
| 4.17 | ВСЭ молока и молочных продуктов<br>/Лек/ | 7 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3 |  |
| 4.18 | ВСЭ консервных изделий /Лек/             | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3 |  |

|  |  |   |   |   |  |  |
|--|--|---|---|---|--|--|
| 4.19   | исследование мясных баночных консервов /Лаб/   | 7 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 4.20   | ВСЭ рыбы и рыбопродуктов /Лек/   | 7 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| <b>Раздел 5.Ветсанэкспертиза туш и органов при заболеваниях животных и птиц.</b> |  |   |   |   |  |  |
| 5.1  | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/ | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 5.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясoproductы. /Лек/ | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 5.3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/   | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 5.4 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами. /Лек/                                       | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |  |   |   |   |  |  |
|-----|--|---|---|---|--|--|
| 5.5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. /Лек/ | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 5.6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/                                     | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 5.7 | ВСЭ мяса птицы /Ср/  | 8 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
|     | <b>Раздел 6.Молоко</b>   |   |   |   |  |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 6.1 | Химический состав. Физико-химические и биологические свойства. Классификация. ВСЭ молока и молочных продуктов. /Лек/          | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 6.2 | Исследование молока и молочных продуктов /Лаб/  | 8 | 2 |   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| 6.3 | Определение качества молока /Пр/  | 8 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 6.4 | Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Исследование молока от больных животных. /Пр/ | 8 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|  |  |   |    |   |  |  |
|--|--|---|----|---|--|--|
| 6.5  | Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Исследование молока от больных животных. /Ср/  | 8 | 31 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3                      |  |
| <b>Раздел 7.Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.</b> |  |   |    |   |  |  |
| 7.1  | Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза /Лек/ | 8 | 1  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 7.2  | Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. /Пр/   | 8 | 4  | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| <b>Раздел 8.ВСЭ мясных и рыбных полуфабрикатов</b>           |  |   |    |   |  |  |

|   |   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| 8.1   | ВСЭ колбасных изделий. ВСЭ рыбных полуфабрикатов. /Лек/ | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 8.2   | Исследование колбасных изделий /Пр/                     | 8 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 8.3   | Исследование консервных изделий /Пр/                    | 8 | 6 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| <b>Раздел 9.Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках</b> |   |   |   |   |  |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 9.1 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Лек/ | 8 | 1 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 9.2 | ВСЭ овощей /Лаб/  | 8 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 9.3 | ВСЭ меда /Лаб/  | 8 | 4 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |   |   |   |   |  |  |
|-----|---|---|---|---|--|--|
| 9.4 | Курсовая работа /Курс пр/                                 | 8 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 9.5 | /Конс/  | 8 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |
| 9.6 | Методы современной ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/ | 8 | 2 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |

|     |      |   |     |   |   |  |
|-----|------|---|-----|---|---|--|
| 9.7 | /КЭ/ | 8 | 0,3 | ИД-1ОПК<br>-1 ИД-<br>2ОПК-1<br>ИД-1ПК-1<br>ИД-2ПК-1<br>ИД-3ПК-1<br>ИД-1ПК-2<br>ИД-2ПК-2<br>ИД-3ПК-2<br>ИД-1ПК-3<br>ИД-2ПК-3<br>ИД-3ПК-3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1 Л2.2<br>Л2.3Л3.1 Л3.2<br>Л3.3 |  |
|-----|------|---|-----|---|---|--|

#### 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

###### 7.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители  | Заглавие  | Издательство, год  |
|------|--|---|--|
| Л1.1 | Боровков М. Ф.,<br>Фролов В. П., Серко<br>С. А., Под р. Б. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов                    | Санкт-Петербург: Лань, 2023  |
| Л1.2 | Сон К. Н., Родин В. И.,<br>Бесланев Э. В.                  | Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие 12                  | Санкт-Петербург: Лань;<br>Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a> , 2022 |
| Л1.3 | Пронин В. В.,<br>Фисенко С. П.                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов | Санкт-Петербург: Лань;<br>Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a> , 2021 |

###### 7.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители  | Заглавие  | Издательство, год  |
|------|--|---|--|
| Л2.1 | Маловастый К. С.   | Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебно-методическое пособие   | Санкт-Петербург: Лань;<br>Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/211187">https://e.lanbook.com/book/211187</a> , 2022 |
| Л2.2 | Госманов Р. Г.,<br>Волков А. Х.,<br>Галиуллин А. К.,<br>Ибрагимова А. И. | Санитарная микробиология: учебное пособие   | Санкт-Петербург: Лань;<br>Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/212729">https://e.lanbook.com/book/212729</a> , 2022 |
| Л2.3 | Уша, Серегин И.Г.,<br>Никитченко В. Е.,<br>Захаров С. В.                 | Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для студентов направления подготовки магистров № 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и дипломированных специалистов по специальности № 110201 - Ветеринария | Санкт-Петербург: Квадро,<br>2013   |

###### 7.1.3. Методические разработки

|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|--|---------------------|----------|-------------------|
|--|---------------------|----------|-------------------|

|      |  |  |                     |
|------|--|--|---------------------|
| ЛЗ.1 | Чугунов А. В.,<br>Горохова Н. К.,<br>Малтугуева М. Х.                  | Производство и качество молочной продукции на рынке<br>г. Якутска                          | Якутск: Сфера, 2012 |
| ЛЗ.2 | Аргунов А. В.,<br>Малтугуева М. Х.,<br>Сидоров М. Н.,<br>Макаров В. И. | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя<br>северных оленей: методические указания | Якутск, 2009        |

|  | Авторы, составители                                      | Заглавие   | Издательство, год |
|--|--|--|-------------------|
| ЛЗ.3   | Малтугуева М. Х.,<br>Аргунов А. В.                       | Контрольные работы по курсу ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания | Якутск, 2009      |
| <b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>               |  |  |                   |
| Э 1  | Сайт библиотеки -  |  |                   |
| Э 2  | Электронная - библиотечная системе издательства «Лань» - |  |                   |
| Э 3  | Национальный цифровой ресурс Руконт -                    |  |                   |
| Э 4  | Научная электронная библиотека -                         |  |                   |
| Э 5  | ЭОС Moodle -   |  |                   |
| <b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>            |  |  |                   |
| 7.3.1  | Windows Vista TM Home Basic K OEMAct                     |  |                   |
| 7.3.2  | Adobe Reader   |  |                   |
| 7.3.3  | MicrosoftOffice 2016                                     |  |                   |
| <b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>  |  |  |                   |
| 7.4.1  | Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф |  |                   |
| 7.4.2  | Информационно-правовой портал «Гарант» компании          |  |                   |
| 7.4.3  | Федеральный портал "Российское образование"              |  |                   |
| <b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b><br>(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения) |  |  |                   |

Аудитория № 4.403 лабораторно-практического, семинарского типа

Кабинет №10 - 37,8 м2

Оборудование:

1. Микроскоп биологический тринокулярный Микромед-2 вариант 3-20 – 1 шт.
2. Микроскоп медицинский Микмед-5 – 1 шт.
3. Микроскоп стереоскопический МБС-10 – 1шт.
4. Дозиметр ДРГ-01Т1 – 1 шт.
5. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.
6. Эко-тестер СОЭКС (дозиметр+ нитратометр) – 1 шт.
7. Весы лабораторные аналитические – 1 шт.
8. Трихинеллоскоп Стейк-V – 1 шт.
9. Аквадистиллятор электрический ДЭ-25 СПб – 1 шт.
10. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.
11. Прибор для диагностики мастита МИЛТЕК-1.
12. Прибор Чижова ПЧМЦ модернизированный цифровой – 1 шт.
13. pH-метр карманный HI PICCOLO 2 – 2 шт.
14. Стационарный pH-метр HI 2215 HANNA- 1 шт.
15. Анализатор качества молока Лактан1-4 исп.230 -1 шт.
16. Овоскоп для проверки яиц ПКЯ-10- 1 шт.
17. Вытяжной шкаф – 1 шт.
18. Электрофицированный стенд "Вет-сан.экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья" – 1 шт.
19. Ноутбук Lenovo G50-30
20. Стол для титрования – 1 шт.
21. Сушильный шкаф – 1 шт.

Учебная мебель:

1. Столы лабораторные-10 шт.
2. Стулья - 20 шт.
3. Шкаф закрытый ЛАБ-ОМ-05 – 2 шт.
4. Стол-мойка – 1 шт.
5. Шкаф вытяжной – 1шт.
6. Стол пристенный химический – 2 шт.
7. Стол пристенный физический – 3 шт.
8. Стол островной химический – 4 шт.
9. Навесной сушильный стеллаж – 1шт.
10. Стол-мойка одинарная ЛАБ-1400 МО – 1 шт.

Программное обеспечение

Операционная система: Calculate Linux;

Офисный пакет: LibreOffice

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9. Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

# **МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.О.23 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) образовательной программы

Квалификация выпускника Бакалавр

Форма обучения очное

Общая трудоемкость / ЗЕТ 396/11

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Категория компетенций            | Код и наименование компетенции   | Код и наименование индикатора достижения компетенции   |
|----------------------------------|--|--|
| 1                                | 2  | 3  |
| Общепрофессиональные компетенции | ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИД-1 ОПК-1 основные закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов;  |
|                                  |  | ИД-2 ОПК-1 определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения   |
|                                  |  | ИД-3 ОПК-1 навыками определения биологического статуса   |
| Профессиональные компетенции     | ПК-1 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации  | ИД-1 ПК-1 Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции   |
|                                  |  | ИД-2 ПК-1 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно- санитарного осмотра    |
|                                  |  | ИД-3 ПК - 1 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.      |
| Профессиональные компетенции     | ПК-2 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов,   | ИД-1 ПК-2 Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции |
|                                  |  | ИД-2 ПК-2 Определять необходимость и программу проведения лабораторных   |

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
|                              | яиц домашней птицы, а также подготовки документации   | 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                                     |
|                              |   | ИД-3 ПК – 2 Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции   |
| Профессиональные компетенции | ПК-3 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовки документации | ИД-1 ПК-3 Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции  |
|                              |   | ИД-2 ПК-3 Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры  |
|                              |   | ИД-3 ПК-3 oОбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности. |

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Код компетенции | Код индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)   | Процедура оценивания компетенций (формы контроля)   |
|-----------------|---------------------------------------|--|---|
| 2               | 3                                     |  |   |
| ОПК-1           | ИД-1 ПК-1                             | Знать: основные закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и<br>Уметь: определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения<br>Владеть: навыками определения биологического статуса | Текущий контроль:<br>Тестирование,<br>Контрольная работа (опрос )<br>Промежуточная аттестация:<br>Зачет |
|                 | ИД-2 ПК-1                             | Знать: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения   |   |

|             |                  |   |  |
|-------------|------------------|---|--|
|             |                  | <p>Уметь: определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Владеть: навыками нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>   |  |
|             | <i>ИД-3 ПК-1</i> | <p>Знать: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Уметь: определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Владеть: навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> |  |
| <i>ПК-1</i> | <i>ИД-1 ПК-1</i> | <p>Знать: Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Владеть: ...</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>Тестирование, Контрольная работа (опрос)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/><i>Зачет</i></p> |
|             | <i>ИД-2 ПК-1</i> | <p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков,</p>   |  |

|             |                  |   |  |
|-------------|------------------|---|--|
|             |                  | <p>морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>   |  |
|             | <i>ИД-3 ПК-1</i> | <p>Знать: 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> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок 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> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>      |  |
| <i>ПК-2</i> | <i>ИД-1 ПК-2</i> | <p>Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для</p> | <p>Текущий контроль:<br/>Тестирование,<br/>Контрольная работа (опрос )<br/>Промежуточная аттестация:<br/>Зачет</p> |

|             |                  |   |                   |
|-------------|------------------|---|-------------------|
|             |                  | определения показателей качества и безопасности продукции   |                   |
|             | <i>ИД-2 ПК-2</i> | <p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть: Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> |                   |
|             | <i>ИД-3 ПК-2</i> | <p>Знать: Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. для определения показателей их качества и безопасности.</p>   |                   |
| <i>ПК-3</i> | <i>ИД-1 ПК-3</i> | Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при  | Текущий контроль: |

|  |           |  |  |
|--|-----------|--|--|
|  |           | <p>проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p>  | <p>Тестирование,<br/>Контрольная работа (опрос )<br/>Промежуточная аттестация:<br/>Зачет</p> |
|  | ИД-2 ПК-3 | <p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> |  |
|  | ИД-3 ПК-3 | <p>Знать: 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> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными</p>  |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции<br>Владеть: проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности |  |
|--|--|---|--|

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

| Уровни освоения | Критерии оценивания   | Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)          |
|-----------------|---|---|
| Не освоены      | Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.<br>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.  | 0 – 60 балл.<br>2 (неудовлетворительно)<br>Не зачтено |
| Пороговый       | Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.                  | 61 – 75 балл.<br>3 (удовлетворительно)<br>Зачтено     |
| Базовый         | Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.   | 76 – 85 балл.<br>4 (хорошо)<br>Зачтено                |
| Высокий         | Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины. | 86 – 100 балл.<br>5 (отлично)<br>Зачтено              |

### 4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Документация на продовольственных рынках.
  2. Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения.
  3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
  4. Клеймение мяса и субпродуктов
1. Документация на продовольственных рынках.

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
2. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов
3. Определение температуры плавления жира.
4. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. ВСЭ молока.
2. Экспертиза кисло-молочных продуктов.
3. Требования, предъявляемые к меду.
4. Органолептические и физико-химические показатели натурального Меда
5. Требования, предъявляемые к меду

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-3 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. ВСЭ рыбы
2. Исследования рыбы на зараженность личинками гельминтов

## 4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

### Тестовые вопросы

Для оценки компетенции ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-3 ИД-1ИД-2 ИД-3.

Вариант задания 1. Какой нормативной документацией необходимо пользоваться при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса?

1. Правилами убоя животных и ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации
2. Правилами организации перевозки животных и продуктов животноводства
3. Правилами ГОСТ на мясо и мясопродукты
4. СанПиН для мяса Правильный ответ: 1

Вариант задания 2. Какой порядок послеубойного осмотра крупного рогатого скота?

1. Голова, туша, внутренние органы
2. Голова, внутренние органы, туша
3. Туша, голова, внутренние органы
4. Осмотр места зареза, голова, туша, внутренние органы Правильный ответ: 2

Вариант задания 3. На что обращают внимание при проведении органолептической оценки мяса на свежесть?

1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира, наличие жира на поверхности бульона при пробе варкой;
2. упитанность туши, внешний вид;
3. только на запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши;

4. только на внешний вид и цвет туши Правильный ответ: 1

Вариант задания 4. Какие существуют методы оглушения?

1. электрический, механический, химический
2. электрический, механический, газовый
3. физический, химический
4. электрический, физический, химический Правильный ответ: 2

Вариант задания 5. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

1. свежее
2. сомнительной свежести
3. некачественное
4. несвежее Правильный ответ: 1

Вариант задания 6. Что в себя включает органолептическое исследование?

1. определение цвета, запаха, консистенции, вкуса
2. определение цвета, сочности, влажности, вкуса
3. определение оттенка, консистенции, вкуса, запаха
4. определение свежести, вкуса и запаха Правильный ответ: 1

Вариант задания 7. На что обращают внимание при определении туши, полученной от животного, убитого в состоянии агонии?

1. на место разреза, цвет туши, степень наполнения сосудов кровью, консистенцию, влажность
2. на степень обескровливания, влажность, цвет туши
3. на цвет и консистенцию туши и запах
4. на запах при пробе варкой Правильный ответ: 1

Вариант задания 8. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

1. в определении наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса;
2. в определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани;
3. в определении наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы;
4. в определении степени распада мышечной ткани Правильный ответ: 2

Вариант задания 9. Какой рН у свежего мяса? 1. 5,6 – 6,2

2. 6,2 – 7,2
3. 5,6- 7,2
4. 7,2- 8,4

Правильный ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных из предложенных

Вариант задания 1. Мясо каких промысловых животных необходимо исследовать на трихинеллез?

1. Лося и енота;
2. Медведя и нутрии;
3. Кабана и лошади;
4. Кабана и крупного рогатого скота.

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 2. Какие пороки и дефекты консервов устанавливают по их внешним признакам?

1. Расплавление жира, закисание;
2. Размягчение тканей, закисание;
3. Деформация, подтек, бомбаж;
4. Подтек, «хлопуши», бомбаж.

Правильный ответ: 3, 4

Вариант задания 3. Какую форму имеют клейма используемые для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя?

1. Овальную;

2. Круглую;
3. Прямоугольную;
4. Квадратную.

Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 4. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?

1. зелень;
2. бананы;
3. огурцы;
4. томаты.

Правильный ответ: 1, 3

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Выстройте алгоритм проведения послеубойного осмотра продуктов убоя свиней согласно Приказу Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.04.2022 № 269 «Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации»:

1. Осмотр селезенки.
2. Осмотр головы
3. Осмотр ливера
4. Осмотр туш

Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 2. Выстройте алгоритм действий при окраске мазков-отпечатков по Граму «ГОСТ 23392-2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»:

1. Вырезают стерильными ножницами кусочки размером  $2,0 \times 1,5 \times 2,5$  см.
  2. Поверхность анализируемых мышц или субпродуктов стерилизуют раскаленным шпателем
  3. Вырезанные кусочки с помощью пинцета прикладывают поверхностями срезов к предметному стеклу
  4. Препараты высушивают на воздухе, фиксируют и окрашивают по Граму
- Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 3. Выстройте алгоритм действий при определении массовой доли влаги в твороге согласно ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»:

1. Поместить бюкс в сушильный шкаф
  2. Взвесить пустой бюкс
  3. Поместить навеску творога в бюкс и взвесить
  4. Проводить высушивание до установления наименьшей массы
  5. Рассчитать массовую долю влаги по формуле изложенной в ГОСТ
- Правильный ответ: 2, 3, 1, 4, 5

Вариант задания 4. Выстройте алгоритм действий при определении массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях согласно ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»:

1. Фильтрат помещают в колбу и титруют раствором азотнокислого серебра в присутствии раствора хромовокислого калия до появления оранжевого окрашивания
2. Пробу колбасных изделий измельчают
3. Измельченную пробу переносят в колбу и добавляют дистиллированную воду
4. Экстрагируют в течение 40 минут и фильтруют
5. Рассчитать массовую долю поваренной соли по формуле изложенной в ГОСТ

Правильный ответ: 2, 3, 4, 1, 5

Вариант задания 5. Выстройте алгоритм действий при определении соматических клеток в молоке согласно ГОСТ 23453-2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток»:

1. Оценить результат анализа
2. Интенсивно перемешивать палочкой содержимое луночки в течение 10 с
3. Полученную смесь из луночки пластинки при непрерывном интенсивном перемешивании поднять палочкой вверх

4. В луночку пластинки ПМК-1 внести молоко

5. В луночку пластинки ПМК-1 добавить препарат «Мастоприм» Правильный ответ: 4, 5, 2, 3, 1

Вариант задания 6. Выстройте алгоритм действий при проведении микробиологического исследования мяса на наличие бактерий рода *Salmonella* согласно ГОСТ Р 50455-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)»:

1. Посев на короткий пестрый ряд и трехсахарный агар
2. Посев на среды накопления
3. Проведение биохимической или серологической типизации
4. Посев на элективные среды Правильный ответ: 2, 4, 1, 3

Вариант задания 7. Выстройте алгоритм действий при проведении паразитологического исследования рыбы согласно МУК 3.2.988-00 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки»:

1. Осмотр внутренних органов и брюшной полости
  2. Внешний осмотр
  3. Исследование мускулатуры методом параллельных разрезов
  4. Исследование мускулатуры компрессорным методом
  5. Патологоанатомическое вскрытие Правильный ответ: 2, 5, 1, 3, 4
3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного из предложенных

Вариант задания 1. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

1. живой массе
2. убойной массе
3. убойному выходу
4. живой массе и убойном выходе Правильный ответ: 3

Вариант задания 2. Что такое созревание мяса?

1. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежность и сочность, хорошо выявленные специфические запах и вкус
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загару Правильный ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных из предложенных

Вариант задания 1. Какой реактив используют для выявления соды в молоке и молочных продуктах?

1. бромтимоловый синий;
2. метиленовый синий;
3. розоловая кислота;
4. резорцин;
5. резазурин.

Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Несслера?

1. При экспертизе мяса КРС;
2. При экспертизе мяса свиней;
3. При экспертизе мяса кроликов;
4. При экспертизе мяса птицы.

Правильный ответ: 3, 4

Вариант задания 3. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций?

1. МПА, среда Левина, среда Киллиана;
2. МПА, трехсахарный агар, среда Петраньяни;
3. МПА, среда Эндо, среда Мюллера-Кауфмана;
4. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева.

Правильный ответ: 1, 3

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Выстройте алгоритм действия работы на аппарате «Лактан»

1. Проанализировать полученные результаты, которые высветились на экране прибора
2. Поместить стаканчик с пробой под зонд прибора и включить кнопку «ПУСК»
3. Нажать кнопку «ВКЛЮЧИТЬ»
4. Пробы молока налить в пластиковый стаканчик
5. Слить пробу молока и промыть прибор

Правильный ответ: 3, 4, 2, 1, 5

Вариант задания 2. Выстройте алгоритм действия работы на приборе «Рекорд»

1. Достать ватный фильтр из прибора.
2. Налить в прибор пробу молока
3. Поместить в прибор ватный фильтр
4. Дождаться окончания фильтрации молока через ватный фильтр
5. Посчитать количество посторонних включений на фильтре

Правильный ответ: 3, 2, 4, 1, 5

Вариант задания 3. Выстройте алгоритм проведения компрессорной трихинеллоскопии

1. Поместить компрессориум на столик микроскопа и просмотреть срезы под его малым увеличением.
2. Закрыть нижнее стекло компрессориума верхним и закрутить их винтами
3. Подготовить компрессориум к работе, раскрутив винты и разделив нижнее и верхнее стекло
4. Сделать мышечные срезы
5. Поместить срезы на нижнее стекло компрессориума

Правильный ответ: 3, 4, 5, 2, 1

Вариант задания 4. Выстройте алгоритм постановки пробы варкой

1. С помощью пинцета перенести фарш в колбу и залить дистиллированной водой.
2. Измельчить навеску мяса ножницами до состояния фарша
3. Закрыть колбу часовым стеклом и поместить на кипящую водяную баню на 10 минут
4. Через 10 минут вынуть из водяной бани и провести оценку результатов

Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 5. Выстройте алгоритм определения кислотности молока титриметрическим методом

1. Приготовить эталон в другой колбе добавив в нее молоко, дистиллированную воду и серноокислый кобальт.
2. Титровать содержимое колбы с фенолфталеином раствором щелочи до слабо-розового окрашивания идентичного окрашиванию эталона
3. Налить в колбу исследуемое молоко, добавить дистиллированную воду и фенолфталеин
4. Количество миллилитров щелочи ушедшей на титрование исследуемой пробы молока умножить на 10 и записать результат.

Правильный ответ: 3, 1, 2, 4

Вариант задания 6. Выстройте алгоритм действий при проведении послеубойного осмотра внутренних органов убойных животных

1. В местах обнаружения патологических изменений сделать разрезы.
2. С помощью пальпации определить консистенцию органа, наличие уплотнений и других патологических изменений
3. Осмотреть органы лимфатические узлы и разрезать их по большой кривизне
4. Оценить внешний вид органа, обращая внимание на его цвет, форму, размеры, наличие патологических изменений.

Правильный ответ: 4, 2, 1, 3

Вариант задания 7. Выстройте алгоритм действия для постановки реакции на пероксидазу

1. В пробирку вносят профильтрованный мясной экстракт и добавляют спиртовой раствор бензидина
2. Навеску мяса измельчают до состояния фарша, переносят в колбу и добавляют дистиллированную воду
3. Содержимое пробирки взбалтывают и добавляют раствор перекиси водорода
4. Экстрагируют в течение 15 минут и фильтруют

Правильный ответ: 2, 4, 1, 3

Вариант задания 8. Выстройте алгоритм действия для определения аммиака и солей аммония в мясе птицы

1. Навеску мяса измельчают до состояния фарша, переносят в колбу и добавляют бидистиллированную воду
2. В пробирку добавляют мясной экстракт
3. Перемешивают в течение 15 минут и фильтруют
4. В пробирку добавляют реактив Несслера

Правильный ответ: 1, 3, 2, 4

Вариант задания 9. Выстройте алгоритм действия работы на приборе «Филин»

1. Просмотреть свечение продукта в окошке прибора.
2. Включить прибор в сеть
3. Нажать кнопку «ВКЛЮЧИТЬ»
4. Поместить исследуемую пробу продукта в рабочий отсек прибора

Правильный ответ: 2, 4, 3, 1

Тип заданий: установление соответствия между двумя множествами вариантов ответов

Вариант задания 1. Установите соответствие: между степенью свежести мяса убойных животных и органолептическими показателями

Степень свежести Органолептические показатели:

А. Поверхность сухая корочка подсыхания хорошо выражена, на разрезе мышцы слегка влажные

1. Свежее мясо

2. Мясо сомнительной свежести

3. Несвежее мясо Б. При надавливании ямка выравнивается медленно за 1-2 минуты

В. Поверхность подсохшая, покрыта серой слизью, на разрезе мышцы влажные, липкие;

Г. Запах на поверхности кисловатый, в толще специфический.

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б, Г; 3 – В.

Вариант задания 2. Установите соответствие: между степенью свежести мяса убойных животных и ветеринарно-санитарной оценкой

Степень свежести Ветеринарно-санитарная оценка:

А. После зачистки и технической утилизации измененных участков, немедленно перерабатывают на вареные колбасы или проваривают;

Б. Подлежит технической утилизации В. Используют без ограничений;

Г. Подлежит уничтожению.

1. Свежее мясо

2. Мясо сомнительной свежести

3. Несвежее мясо

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б, Г.

Вариант задания 3. Установите соответствие: между реакциями и реактивами, используемыми для их постановки

Название реакции Название реактива:

А. 0,2 %-ный спиртовой раствор бензидина Б. 0.9% р-р хлорида натрия

В. 5% р-р щавелевой кислоты; Г. 0,1 н. р-р едкого натрия

Д. 1 %-ный раствор перекиси водорода

1. Формольная проба

2. Реакция на пероксидазу

Правильный ответ: 1 – Б, В, Г; 2 – А, Д.

Вариант задания 4. Установите соответствие: питательными средами и культуральными свойствами возбудителей пищевых токсикоинфекций

Название элективной среды Культуральные свойства:

А. Бактерии рода *Salmonella* образуют мелкие колонии цвета среды, с сиреневым оттенком, цвет среды не меняется

Б. Бактерии рода *Salmonella* образуют мелкие колонии цвета среды, цвет среды бледно-розовый

В. Бактерии рода *Proteus* образуют отдельные колонии кирпично-красного цвета под среды;

Г. Бактерии рода *E.coli* образуют мелкие колонии красного цвета с металлическим оттенком, среда вокруг краснеет

1. Среда Эндо

2. Среда Левина

3. Среда Плоскирева

Правильный ответ: 1 – Б, Г; 2 - А; 3 – В.

Вариант задания 5. Установите соответствие: между органолептическими и физико-химическими методами и показателями, входящими в их комплекс

Методы Показатели:

А. Продукты первичного распада белка Б. Цвет

В. Аммиак и соли аммония; Г. Запах.

1. Органолептические методы

2. Физико-химические методы

Правильный ответ: 1 – Б, Г; 2 – А, В.

Вариант задания 6. Установите соответствие: между степенью свежести рыбы и ветеринарно-санитарной оценкой

Степень свежести Ветеринарно-санитарная оценка:

А. направляют в немедленную промышленную переработку; Б. Подлежит технической утилизации

В. Используют без ограничений.

1. Свежая рыба

2. Рыба сомнительной свежести

3. Несвежая рыба

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

Вариант задания 7. Установите соответствие: между органолептическими пороками молока и причиной их образования

Органолептические пороки Причины:

А. Молоко стародойных коров Б. Туберкулез

В. Скисание молока;

Г. Скармливание большого количества трав, содержащих желтый пигмент (зубровка, лютик, люцерна).

1. Желтый цвет молока

2. Солёный вкус молока

3. Творожистая консистенция молока

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – А, Б; 3 – В.

Вариант задания 8. Установите соответствие: между категорией мяса и значением рН.

Категория мяса: Значение рН:

1. Парное мясо. А. 7,0;

2. Свежее созревшее Б. 6,7;

мясо. В. 5,9.

3. Несвежее созревшее

мясо.

Правильный ответ: 1 – А; 2 – В, 3 – Б.

### **Критерии оценивания:**

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

### **Примерные темы курсовой работы**

#### **Задания для оценки компетенции «ОПК-1»:**

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания.
3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината.
4. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, таре, инвентарю мясокомбината.
5. Требованию к персоналу мясокомбината по соблюдению правил личной гигиены.
6. Отдел производственного ветеринарного контроля. Организация структуры работы.
7. Цель, задачи, структура ОПВК.
8. Производственный контроль при заготовке сырья для мясной промышленности.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдаче-приемке животных на мясокомбинат.
10. Входной контроль скота в соответствии с требованиями ТНПА.
11. Санитарная обработка транспортных средств.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней.
14. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры).

#### **Критерии оценивания:**

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо»– основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно»– имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно»– тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

## **КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

### **Для оценки компетенции ПК-1:**

Задание 1: Исследование мяса и мясных продуктов

Задание 2: Исследование мясного сырья и оформление документов

### **Задачи для оценки компетенции ПК-2:**

Задание 1: Исследование молока и молочных продуктов

Задание 2: Исследование меда и оформление документов

### **Задачи для оценки компетенции ПК-3:**

Задание 1: Исследование рыбы и рыбных продуктов

Задание 2: Исследование икры и оформление документов

### **Критерии оценивания:**

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решения, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания.
3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината.
4. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, таре, инвентарю мясокомбината.
5. Требованию к персоналу мясокомбината по соблюдению правил личной гигиены.
6. Отдел производственного ветеринарного контроля. Организация структуры работы.
7. Цель, задачи, структура ОПВК.
8. Производственный контроль при заготовке сырья для мясной промышленности.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдаче-приемке животных на мясокомбинат.
10. Входной контроль скота в соответствии с требованиями ТНПА.
11. Санитарная обработка транспортных средств.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней.
14. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры).
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке больных животных и птицы.
18. Ветеринарно-санитарный контроль мяса экстренно убитых животных.
19. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
20. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям по ее переработке.
21. Особенности методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов.
23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий.
24. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов.
26. Требования к сырью при производстве консервных изделий.
27. Требования к таре при производстве консервных изделий.
28. Маркировка потребительской тары.
29. Термообработка. Формула стерилизации.
30. Дефекты внешнего вида консервных банок.
31. Оценка качества готовых консервов.
32. Технологическая схема производства вареных и ливерных колбасных изделий.
33. Технологическая схема производства копченых колбас и мясопродуктов.
34. Требования к сырью в колбасном производстве.
35. Производственные и санитарные пороки колбасных изделий.
36. Оценка качества и безопасности готовой колбасной продукции.
37. Лабораторные методы исследования мясопродуктов.

### **Критерии оценивания:**

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Перечень экзаменационных вопросов (заданий) Для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при ботулизме.
2. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.
3. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (отбор проб, схемы исследования).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
5. Определение степени свежести мяса убойных животных по ГОСТам: 7269-79 и 23392-78.
6. Сущность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Особенности ферментации мяса больных животных.
7. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, фурункулез, воспаление плавательного пузыря).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при бруцеллезе.
9. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснования.
10. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.
- II. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей при сапе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез стрепто- и стафилококкоз)
13. Особенности определения видовой принадлежности мяса сельскохозяйственных животных.
14. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса животных на продовольственных рынках.
15. Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулезе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных и промысловых зверей при трихинеллезе.
18. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
19. Требование действующего ГОСТа на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и при пороках.
20. Обезвреживание условно годного мяса. Способы обезвреживания условно годного мяса.
21. Мясо исхудалых и истощенных животных. Отличительные признаки.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций.
23. Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка.

24. Методы определения мяса больных и убитых в атональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
25. Организация предубойного режима содержания животных, их предубойный осмотр.
26. Вынужденный убой животных, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Сроки и пути реализации мяса.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при различных видах отравления и радиационном поражении. 30. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, описторхоз, дифиллоботриоз).
32. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.
33. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Пути реализации.
35. Опишите критерии оценки свежего жира животных по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Критерии оценивания:**

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. 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 учебно-программного материала.

«Хорошо» - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, 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.

«Удовлетворительно» - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, 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.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

| №п/п | Процедуры оценивания   | Краткая характеристика  | Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде | Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )  | Возможность формирования компетенции на каждом этапе |        |        |
|------|------------------------|---|---|---|--|--------|--------|
|      |                        |   |   |   | Знания   | Навыки | Умения |
| 1.   | Контрольная работа (К) | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект Контрольных заданий по вариантам                     | <p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (<math>\leq 60\%</math>):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li><b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul> | +  | +      |        |
| 2.   | Тест (Т)               | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения                         | Фонд тестовых заданий   | <p><b>A</b><br/> <math>K = \frac{A}{P} K</math> – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.<br/>                     5 = 0,85-1<br/>                     4 = 0,7-0,84<br/>                     3 = 0,6-0,69</p>   | +  |        |        |

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

|    |   |   |   |  |   |   |   |
|----|---|---|---|--|---|---|---|
|    |   | уровня знаний и умений обучающегося.  |   | 2 = 0,59   |   |   |   |
| 3. | Курсовой проект (КП)                                  | Письменная расчетно-графическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов решения поставленной практической задачи, оформленных в виде конструкторских, технологических, программных и других документов.   | Перечень тем курсовых проектов. Образцы курсовых проектов. Образцы презентаций. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Постановка цели и обоснование проблемы проекта;</li> <li>• Глубина раскрытия темы проекта;</li> <li>• Разнообразие источников информации и целесообразность их использования;</li> <li>• Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта;</li> <li>• Анализ работы, выводы и перспективы;</li> <li>• Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе;</li> <li>• Соответствие требованиям; оформления письменной части</li> <li>• Качество проведения презентации;</li> <li>• Качество проектного продукта.</li> </ul>  | + | + | + |
| 4. | Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) | Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач. | Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.                       | <p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. 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 учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, 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.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной</p> | + | + | + |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, 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.</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

| Код занятия | Наименование разделов и тем/вид занятия/  | Компетенции             | Процедура оценивания | Всего баллов | Не освоены | Уровень 1 | Уровень 2 | Уровень 3 |
|-------------|---|-------------------------|----------------------|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| 1.          | <b>Раздел 1. Раздел 1 Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно-санитарного врача.</b> |                         |                      |              |            |           |           |           |
| 1.1         | История возникновения отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы /Лек/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У                    | 10           | 0-5        | 6-7       | 8-9       | 10        |
| 1.2         | Определение вкуса мяса /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У                    | 10           | 0-5        | 6-7       | 8-9       | 10        |
| 1.3         | Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука /Лек/   | ОПК-1, ПК-              | У                    | 10           | 0-5        | 6-7       | 8-9       | 10        |

|     |   |                       |     |    |     |     |     |    |
|-----|---|-----------------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
|     |   | 1,ПК-2,ПК-3           |     |    |     |     |     |    |
| 1.4 | Определение запаха мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | Т   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 1.5 | Роль ветеринарно-санитарно экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных /Лек/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 1.6 | Определение консистенции мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 1.7 | Определение вкуса мяса /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.  | <b>Раздел 2.Раздел 2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для уоя, особенности перевозки больных животных.</b> | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 |     |    |     |     |     |    |
| 2.1 | Типы мясоперерабатывающих предприятий (МПП). Требования, предъявляемые к убойным животным /Лек/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.2 | Зарисовка схем мясоперерабатывающих предприятий /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.3 | Определение вкуса животных жиров /Лаб/  | ОПК-1, ПК-            | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|      |   |                       |     |    |     |     |     |    |
|------|---|-----------------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
|      |   | 1,ПК-2,ПК-3           |     |    |     |     |     |    |
| 2.4  | Методы определения упитанности убойных животных. Категория упитанности убойных животных. /Лек/                        | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.5  | Методы определения упитанности убойных животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных. /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.6  | Транспортировка убойных животных на МПП /Лек/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.7  | Требования санитарных правил при перевозке животных. Ветеринарные документы при траспортировке животных /Лаб/         | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.8  | Определение запаха животных жиров /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.9  | Определение консистенции животных жиров /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.10 | Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Порядок приема и сдачи животных для убоя. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.11 | Зарисовка схем убойного цеха КРС /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-       | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|      |   |                       |   |    |     |     |     |    |
|------|---|-----------------------|---|----|-----|-----|-----|----|
|      |   | 2,ПК-3                |   |    |     |     |     |    |
| 2.12 | Порядок приема и сдачи животных для убоя /Лек/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.13 | Зарисовка схем убойного цеха птицы /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.14 | Методы исследований ветеринарно- санитарной экспертизы /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.15 | Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий /Лек/                            | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.16 | Зарисовка схем убойного цеха свиней /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.17 | Зарисовка схем убойного цеха кроликов /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.18 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 2.19 | Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов /Лаб/              | ОПК-1, ПК-1,ПК-       | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|      |   |                       |     |    |     |     |     |    |
|------|---|-----------------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
|      |   | 2,ПК-3                |     |    |     |     |     |    |
| 2.20 | Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов. /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 3.   | <b>Раздел 3.Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.</b>           | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 |     |    |     |     |     |    |
| 3.1  | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Лек/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 3.2  | Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания. /Лек/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.   | <b>Раздел 4.Раздел 4. Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.</b> | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 |     |    |     |     |     |    |
| 4.1  | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Лек/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.2  | Пороки мяса и мясных продуктов /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|      |   |                         |      |    |     |     |     |    |
|------|---|-------------------------|------|----|-----|-----|-----|----|
| 4.3  | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Пр/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.4  | Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания /Лек/                             | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.5  | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.6  | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое. /Пр/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.7  | Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении. /Лек/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У, Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.8  | Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.9  | Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др. /Пр/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.10 | Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|      |   |                         |      |    |     |     |     |    |
|------|---|-------------------------|------|----|-----|-----|-----|----|
| 4.11 | Определение свежести мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.12 | Определение свежести мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.13 | Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика. /Лек/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.14 | Органолептические исследования мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У, Г | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 4.15 | Определение свежести мяса /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5    | <b>Раздел 5. Ветсанэкспертиза туш и органов при заболеваниях животных и птиц.</b>   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 |      |    |     |     |     |    |
| 5.1  | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/    | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.2  | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У    | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|     |  |                         |     |    |     |     |     |    |
|-----|--|-------------------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
| 5.3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.4 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами. /Лек/                      | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. /Лек/ | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/                                     | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 5.8 | Исследование мяса птицы /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 6.  | <b>Раздел 6. Молоко</b>  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 |     |    |     |     |     |    |
| 6.1 | Химический состав. Физико-химические и биологические свойства. Классификация. ВСЭ молока и молочных продуктов. /Лек/                           | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|     |  |                         |   |    |     |     |     |    |
|-----|--|-------------------------|---|----|-----|-----|-----|----|
| 6.2 | Определение качества молока /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 6.3 | Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Исследование молока от больных животных. /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 7.  | <b>Раздел 7. Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.</b>  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 |   |    |     |     |     |    |
| 7.1 | Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза /Лек/ | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 7.2 | Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. /Лаб/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 8.  | <b>Раздел 8. ВСЭ мясных и рыбных полуфабрикатов</b>  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 |   |    |     |     |     |    |
| 8.1 | ВСЭ колбасных изделий. ВСЭ рыбных полуфабрикатов. /Лек/  | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3 | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 8.2 | Исследование колбасных изделий /Лаб/   | ОПК-1, ПК-              | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

|     |   |                       |     |    |     |     |     |    |
|-----|---|-----------------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
|     |   | 1,ПК-2,ПК-3           |     |    |     |     |     |    |
| 8.3 | Исследование консервных изделий /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 9.  | <b>Раздел 9.Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках</b> | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 |     |    |     |     |     |    |
| 9.1 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Лек/           | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 9.2 | Исследование овощей /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У,Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
| 9.3 | Исследование меда /Лаб/   | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | У   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |
|     | <b>Экзамен/зачет</b>  | ОПК-1, ПК-1,ПК-2,ПК-3 | К   | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 10 |

\* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.

