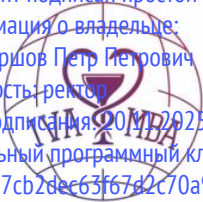


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ершов Петр Петрович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 20/08/2025 10:15:14  
Уникальный программный ключ:  
d716787cb2dec63f6782c70a97dc1b66bd67fea5

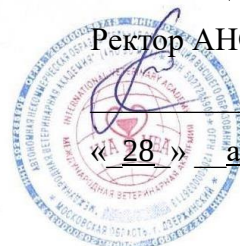


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ»  
(АНО ВО МВА)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор АНО ВО МВА

П.П. Ершов



« 28 » августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

программы специалитета

ФГОС ВО

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль): Клинический

Форма обучения: очная, очно-заочная

Год начала подготовки: 2025

Москва 2025

Рабочая программ дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:  
Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть; Б1.О.35 учебного плана.

Рабочая программа дисциплины одобрена решением Ученого совета  
«28» августа 2025 г., протокол № 6.

**Рабочую программу дисциплины  
согласовал(и):**

**ответственный за образовательную программу:  
декан факультета ветеринарной  
медицины,  
кандидат биологических наук**



**Э.К. Гасангусейнова**

## Содержание

|                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Перечень сокращений .....                                                                                                                                                                                                                  | 4  |
| 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с<br>планируемыми результатами освоения образовательной программы .....                                                                                                      | 5  |
| 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы .....                                                                                                                                                                             | 11 |
| 3 Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах с указанием количества<br>академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с<br>преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу<br>обучающегося ..... | 12 |
| 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием<br>отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....                                                                              | 14 |
| 5 Перечень учебной литературы .....                                                                                                                                                                                                        | 23 |
| 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,<br>необходимых для освоения дисциплины .....                                                                                                                      | 25 |
| 7.1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....                                                                                                                                                                      | 25 |
| 7.2. Современные профессиональные базы данных .....                                                                                                                                                                                        | 25 |
| 8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении<br>образовательного процесса по дисциплине .....                                                                                                                     | 26 |
| 8.1. Перечень программного обеспечения .....                                                                                                                                                                                               | 26 |
| 8.2. Информационные справочные системы .....                                                                                                                                                                                               | 26 |
| 9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного<br>процесса по дисциплине .....                                                                                                                            | 27 |
| 10. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и<br>промежуточной аттестации по дисциплине .....                                                                                                                     | 28 |
| 10.1. Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной<br>аттестации .....                                                                                                                                                | 28 |
| 10.2. Типовые материалы для оценки результатов обучения по дисциплине .....                                                                                                                                                                | 39 |

## Перечень сокращений

| Сокращение | Значение                                                                                                        |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| а.ч.       | Академический час                                                                                               |
| АНО ВО МВА | Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования «Международная ветеринарная академия» |
| ГПДЗ       | гепатопанкреатодуоденальная зона                                                                                |
| з.е.       | Зачетная единица                                                                                                |
| ОВЗ        | Ограниченные возможности здоровья                                                                               |
| УК         | Универсальная компетенция                                                                                       |
| ФГОС ВО    | Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования                                        |
| ФОС        | Фонд оценочных средств                                                                                          |

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)                                                   | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-6<br>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней | ИД-1.ОПК-6<br>Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.                                                                      | Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.                                                                      |
|                                                                                                                                  | ИД-2.ОПК-6<br>Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. | Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. |
|                                                                                                                                  | ИД-3.ОПК-6<br>Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.                                                                                                                                                                                    | Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска                                                                                                                                                                                     |
| ПК-4<br>Выполнение посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических                        | ИД-1.ПК-4<br>Уметь собирать анамнез жизни и болезни обследуемых животных после смерти                                                                                                                                                                                                                                                    | Уметь собирать анамнез жизни и болезни обследуемых животных после смерти                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                  | ИД-2.ПК-4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Уметь производить общий осмотр трупов животных                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| <b>Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)</b> | <b>Индикаторы достижения компетенции</b>                                                                                                                                 | <b>Результаты обучения по дисциплине</b>                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| процессов, болезней, причины смерти                                                   | Уметь производить общий осмотр трупов животных перед вскрытием                                                                                                           | перед вскрытием                                                                                                                                             |
|                                                                                       | ИД-3.ПК-4<br>Уметь производить вскрытие трупов животных с использованием специальных инструментов и соблюдением требований безопасности                                  | Уметь производить вскрытие трупов животных с использованием специальных инструментов и соблюдением требований безопасности                                  |
|                                                                                       | ИД-4.ПК-4<br>Уметь осуществлять отбор и фиксацию проб патологического материала для проведения лабораторных исследований с применением цифровых технологий               | Уметь осуществлять отбор и фиксацию проб патологического материала для проведения лабораторных исследований с применением цифровых технологий               |
|                                                                                       | ИД-5.ПК-4<br>Уметь устанавливать причину смерти и патологоанатомический диагноз в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями болезней животных | Уметь устанавливать причину смерти и патологоанатомический диагноз в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями болезней животных |
|                                                                                       | ИД-6.ПК-4<br>Уметь оформлять результаты посмертного диагностического обследования животного в протоколе вскрытия, в том числе, с применением цифровых технологий         | Уметь оформлять результаты посмертного диагностического обследования животного в протоколе вскрытия, в том числе, с применением цифровых технологий         |
|                                                                                       | ИД-7.ПК-4<br>Знать ветеринарно-санитарные требования к процессу вскрытия животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии          | Знать ветеринарно-санитарные требования к процессу вскрытия животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии          |
|                                                                                       | ИД-8.ПК-4                                                                                                                                                                | Знать правила работы со специальными инструментами                                                                                                          |

| Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)                                                                                    | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                     | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                   | Знать правила работы со специальными инструментами при вскрытии трупов животных                                                                                                                                                                                       | при вскрытии трупов животных                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                   | ИД-9.ПК-4<br>Знать методы и технику вскрытия трупов животных различных видов                                                                                                                                                                                          | Знать методы и технику вскрытия трупов животных различных видов                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                   | ИД-10.ПК-4<br>Знать методику отбора и фиксации проб патологического материала для проведения лабораторных исследований в соответствии с правилами в данной области                                                                                                    | Знать методику отбора и фиксации проб патологического материала для проведения лабораторных исследований в соответствии с правилами в данной области                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                   | ИД-11.ПК-4<br>Знать формы и порядок составления протокола вскрытия животного, в том числе, с применением цифровых технологий                                                                                                                                          | Знать формы и порядок составления протокола вскрытия животного, в том числе, с применением цифровых технологий                                                                                                                                          |
| ПК-11<br>Разработка ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий | ИД-1.ПК-11<br>Уметь осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий | Уметь осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий |
|                                                                                                                                                                   | ИД-2.ПК-11<br>Знать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании, в том числе с использованием информационных баз данных                                                                                                                           | Знать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании, в том числе с использованием информационных баз данных                                                                                                                           |
| ПК-12.<br>Проведение профилактических                                                                                                                             | ИД-1.ПК-12.<br>Уметь производить клинические исследования                                                                                                                                                                                                             | Уметь производить клинические исследования                                                                                                                                                                                                              |

| <b>Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)</b>                                                                                                                                                                                          | <b>Индикаторы достижения компетенции</b>                                                                                                                                                                                             | <b>Результаты обучения по дисциплине</b>                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| клинических исследований животных, проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных. планом ветеринарно-санитарных мероприятий | животных с использованием цифровых технологий в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                                                                               | животных с использованием цифровых технологий в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | ИД-2.ПК-12.<br>Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                     | Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | ИД-3.ПК-12.<br>Уметь осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных | Уметь осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | ИД-4.ПК-12.<br>Знать рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий                                                          | Знать рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | ИД-5.ПК-12.<br>Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений, с использованием цифрового оборудования                                            | Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений, с использованием цифрового оборудования                                            |

| <b>Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Индикаторы достижения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Результаты обучения по дисциплине</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ИД-6.ПК-12.<br>Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПК-18<br>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений | ИД-1.ПК-18<br>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и | Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения |

| Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции) | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>растительного происхождения</p> <p>ИД-2.ПК-18</p> <p>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> | <p>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> |

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательную часть программы специалитета по специальности 36.05.01 Ветеринария; Б1.О.35 учебного плана.

Дисциплина Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза опирается на дисциплины:

Б1.О.09 Анатомия животных;

Б1.О.21 Физиология и этология животных;

Б1.О.24 Патологическая физиология животных;

Дисциплина Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза является основополагающей для изучения дисциплин:

Б1.О.36 Эпизоотология и инфекционные болезни

Б1.О.39 Международное ветеринарное законодательство

Рабочая программа дисциплины Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза для инвалидов и лиц с ОВЗ разрабатывается по их заявлению с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**3 Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

**Очная форма**

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е. (108 а.ч.),

из них:

контактная работа: 32 а.ч.,

самостоятельная работа: 40 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в семестре 8 (36 а.ч.).

| Вид учебной работы                                         | Количество а.ч. |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                            | Семестр 8       |
| Лекции                                                     | 16              |
| Лабораторные занятия                                       | 16              |
| практическая подготовка (включительно)                     | 4               |
| Практические занятия                                       | 0               |
| Занятия в форме контактной работы:                         | 32              |
| из них: аудиторные занятия                                 | 32              |
| занятия в форме электронного обучения                      | 0               |
| консультации                                               | 0               |
| Самостоятельная работа обучающихся                         | 40              |
| Промежуточная аттестация (контроль) - экзамен в семестре 8 | 36              |
| Итого за Семестр 8:                                        | 108             |
| Всего за Семестр 8:                                        | 108             |

### Очно-заочная форма

Трудовоемкость дисциплины: 3 з.е. (108 а.ч.),

из них:

контактная работа: 24 а.ч.,

самостоятельная работа: 48 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в семестре 8 (36 а.ч.).

| Вид учебной работы                                                                | Количество а.ч. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                                                   | Семестр 8       |
| Лекции                                                                            | 8               |
| Лабораторные занятия                                                              | 16              |
| практическая подготовка (включительно)                                            | 4               |
| Практические занятия                                                              | 0               |
| Занятия в форме контактной работы:                                                | 24              |
| из них: аудиторные занятия                                                        | 24              |
| занятия в форме электронного обучения                                             | 0               |
| консультации                                                                      | 0               |
| Самостоятельная работа обучающихся                                                | 48              |
| Промежуточная аттестация (контроль) –<br>зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9 | 0               |
| Итого за Семестр 8:                                                               | 108             |
| Всего за Семестр 8:                                                               | 108             |

### Применяемые образовательные технологии

1. Лекция.
2. Лабораторное занятие.
3. Деловая игра.
4. Круглый стол (брифинг).
5. Дискуссия.
6. «Мозговой штурм».
7. Проект (информационный).
8. Проект (исследовательский).
9. Проект (творческий).

**4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)**  
**с указанием отведенного на них количества академических часов**  
**и видов учебных занятий**

**Очная форма**

| №<br>п/п                                      | Тема (раздел)                                                                                                                                                             | Количество а.ч. |                      |                         |                      |              |                                    |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------|------------------------------------|
|                                               |                                                                                                                                                                           | Лекции          | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Практические занятия | Консультации | Самостоятельная работа обучающихся |
| Семестр 8                                     |                                                                                                                                                                           |                 |                      |                         |                      |              |                                    |
| 1                                             | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 2                                             | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 3                                             | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 4                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 5                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 6                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           | 2               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 7                                             | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  | 2               | 2                    | 2                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| 8                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              | 2               | 2                    | 2                       | 0                    | 0            | 5                                  |
| Итого за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 16              | 16                   | 6                       | 0                    | 0            | 40                                 |
| Промежуточная аттестация (контроль) – экзамен |                                                                                                                                                                           | 36              |                      |                         |                      |              |                                    |
| Всего за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 108             |                      |                         |                      |              |                                    |
| Всего за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 108             |                      |                         |                      |              |                                    |

**Очно-заочная форма**

| №<br>п/п                                      | Тема (раздел)                                                                                                                                                             | Количество а.ч. |                      |                         |                      |              |                                    |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------|------------------------------------|
|                                               |                                                                                                                                                                           | Лекции          | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Практические занятия | Консультации | Самостоятельная работа обучающихся |
| Семестр 8                                     |                                                                                                                                                                           |                 |                      |                         |                      |              |                                    |
| 1                                             | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 2                                             | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 3                                             | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 4                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 5                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 6                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           | 1               | 2                    | 1                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 7                                             | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  | 1               | 2                    | 2                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| 8                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              | 1               | 2                    | 2                       | 0                    | 0            | 6                                  |
| Итого за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 8               | 16                   | 6                       | 0                    | 0            | 48                                 |
| Промежуточная аттестация (контроль) – экзамен |                                                                                                                                                                           | 36              |                      |                         |                      |              |                                    |
| Всего за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 108             |                      |                         |                      |              |                                    |
| Всего за Семестр 8:                           |                                                                                                                                                                           | 108             |                      |                         |                      |              |                                    |

**Содержание тем (разделов) дисциплины****Очная форма**

| Вид учебной работы        | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание                                                                     |
|---------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контактная работа:</b> |                 |                                                                                                  |
| <b>лекции</b>             |                 |                                                                                                  |
| <b>Семестр 8</b>          |                 |                                                                                                  |
| Лекция                    | 2               | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы |
|                           |                 | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы         |

| Вид учебной работы     | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание                                                                                                                                                      |
|------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекция                 | 2               | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов |
|                        |                 | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |
| Лекция                 | 2               | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             |
|                        |                 | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |
| Лекция                 | 2               | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |
| Лекция                 | 2               | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                           |
| Лекция                 | 2               | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                                   |
| Лекция                 | 2               | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  |
|                        |                 | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                          |
| Лекция                 | 2               | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов                      |
| Итого за Семестр 8: 16 |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Всего за Семестр 8: 16 |                 |                                                                                                                                                                                   |

### Очно-заочная форма

| Вид учебной работы                         | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
| <b>Контактная работа:</b><br><b>лекции</b> |                 |                              |
| Семестр 8                                  |                 |                              |

| Вид учебной работы    | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекция                | 1               | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  |
|                       |                 | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                          |
| Лекция                | 1               | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов |
|                       |                 | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |
| Лекция                | 1               | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             |
|                       |                 | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |
| Лекция                | 1               | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                |
|                       |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |
| Лекция                | 1               | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   |
|                       |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                           |
| Лекция                | 1               | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           |
|                       |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                                   |
| Лекция                | 1               | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  |
|                       |                 | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                          |
| Лекция                | 1               | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              |
|                       |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов                      |
| Итого за Семестр 8: 8 |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Всего за Семестр 8: 8 |                 |                                                                                                                                                                                   |

### Очная форма

| Вид учебной работы          | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание |
|-----------------------------|-----------------|------------------------------|
| <b>Контактная работа:</b>   |                 |                              |
| <b>Лабораторные занятия</b> |                 |                              |

| Вид учебной работы     | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание                                                                                                                                                      |
|------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Семестр 8              |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  |
|                        |                 | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                          |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов |
|                        |                 | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             |
|                        |                 | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                           |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                                   |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  |
|                        |                 | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                          |
| Лабораторное занятие   | 2               | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              |
|                        |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов                      |
| Итого за Семестр 8: 16 |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Всего за Семестр 8: 16 |                 |                                                                                                                                                                                   |

### Очно-заочная форма

| Вид учебной работы          | Количество а.ч. | Тема (раздел), их содержание                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Контактная работа:</b>   |                 |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Лабораторные занятия</b> |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Семестр 8                   |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  |
|                             |                 | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                          |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов |
|                             |                 | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             |
|                             |                 | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                |
|                             |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   |
|                             |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                           |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           |
|                             |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                                   |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  |
|                             |                 | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                          |
| Лабораторное занятие        | 2               | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов              |
|                             |                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов                      |
| Итого за Семестр 8: 16      |                 |                                                                                                                                                                                   |
| Всего за Семестр 8: 16      |                 |                                                                                                                                                                                   |

## Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

## Очная форма

| Количество<br>а.ч. | Тема (раздел)                                                                                                                                                                     | Форма<br>самостоятельной<br>работы<br>обучающихся                |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Семестр 8          |                                                                                                                                                                                   |                                                                  |
| 5                  | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                          |                                                                  |
| 5                  | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |                                                                  |
| 5                  | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |                                                                  |
| 5                  | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |                                                                  |
| 5                  | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                           |                                                                  |
| 5                  | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                           | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                                   |                                                                  |
| 5                  | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                  | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                    | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и                                                                                  |                                                                  |

|                        |                                                                                                                                                                            |                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                        | растительного происхождения на продовольственных рынках                                                                                                                    |                                                                  |
| 5                      | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.<br>Транспортировка скоропортящихся продуктов.<br>Сертификация пищевых продуктов | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.<br>Транспортировка скоропортящихся продуктов.<br>Сертификация пищевых продуктов         |                                                                  |
| Итого за Семестр 8: 40 |                                                                                                                                                                            |                                                                  |
| Всего за Семестр 8: 40 |                                                                                                                                                                            |                                                                  |

### Очно-заочная форма

| Количество а.ч. | Тема (раздел)                                                                                                                                                                     | Форма самостоятельной работы обучающихся                         |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Семестр 8       |                                                                                                                                                                                   |                                                                  |
| 6               | Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                  | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                 | История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы                                                                                          |                                                                  |
| 6               | Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                 | Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов         |                                                                  |
| 6               | Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                             | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                 | Учение о мясе. Клеймение мяса                                                                                                                                                     |                                                                  |
| 6               | Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса                                                                                                                        |                                                                  |
| 6               | Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                   | Подготовка к текущим                                             |

|                        |                                                                                                                                                                            |                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами                                    | аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы                      |
| 6                      | Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                    | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов                                                                            |                                                                  |
| 6                      | Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках           | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                        | Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках                   |                                                                  |
| 6                      | Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.<br>Транспортировка скоропортящихся продуктов.<br>Сертификация пищевых продуктов | Подготовка к текущим аудиторным занятиям.<br>Изучение литературы |
|                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.<br>Транспортировка скоропортящихся продуктов.<br>Сертификация пищевых продуктов         |                                                                  |
| Итого за Семестр 8: 48 |                                                                                                                                                                            |                                                                  |
| Всего за Семестр 8: 48 |                                                                                                                                                                            |                                                                  |

## 5 Перечень учебной литературы

### Основная литература

1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебное пособие : [16+] / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989> . – Библиогр.: с. 117. – ISBN 978-5-7882-2609-5. – Текст : электронный.

### Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : практикум / Н. Г. Догарева, О. В. Богатова, С. В. Стадникова, Г. М. Топурия ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2013. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259369>. – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет, Факультет технологического менеджмента, Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. – 48 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484951> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

## 6. Перечень учебно-методических материалов по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### Методические указания по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий                 | Организация деятельности студентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Лекция</b>                       | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на практическом занятии. |
| <b>Аудиторные занятия</b>           | Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Самостоятельная работа</b>       | Знакомство с электронной базой данных, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Заполнение тематических таблиц по теме<br>Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.                                                                                                                                               |
| <b>Подготовка к зачёту/экзамену</b> | При подготовке к зачёту/экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

### **7.1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины используются следующие ресурсы:

1. Электронная информационно-образовательная среда АНО ВО МВА.  
<https://eios.vetacademy.pro>.
2. Образовательные интернет-порталы.
3. Информационно-телекоммуникационная сеть «Интернет»:
  1. Электронно-библиотечная система издательства «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: <https://biblioclub.ru>
  2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
  3. Электронно-библиотечная система издательства «Кнорус» Book.ru Режим доступа: <https://www.book.ru>
  4. Электронно-библиотечная система издательства Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com>
  5. Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Режим доступа: <https://rucont.ru>

### **7.2. Современные профессиональные базы данных**

1. Журнал «Ветеринарный врач» (<http://vetvrach-vnivi.ru/>).
2. Журнал «Ветеринария» (<http://journalveterinariya.ru/contacts>).
3. Журнал «Российский ветеринарный журнал» (<https://logospress.editorum.ru/ru/nauka/>).
4. Журнал «Ветеринария сегодня» (<https://veterinary.ariah.ru/jour/index>).

## **8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### **8.1. Перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 7 (или ниже) – Microsoft Open License – лицензия № 46891333-48650496.
2. Офисные приложения Microsoft Office 2013 (или ниже) – Microsoft Open License – лицензия № 46891333-48650496.
3. Справочная правовая система «КонсультантПлюс».
4. Антивирусное программное обеспечение Dr.Web.
5. Интернет-браузеры.

### **8.2. Информационные справочные системы**

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

## 9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Помещения                                                                                                                                                                                       | Назначение                                                                                                                                                                                                                              | Оснащение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебные аудитории для проведения учебных занятий                                                                                                                                                | Проведение учебных занятий лекционного типа; лабораторных (очная форма обучения), практических (очно-заочная форма обучения) занятий; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации | Специализированная мебель (в т.ч. для хранения анатомических препаратов). Технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АНО ВО МВА. Для проведения занятий лекционного типа – демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся                                                                                                                                                | Осуществление самостоятельной работы обучающимися                                                                                                                                                                                       | Специализированная мебель. Технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АНО ВО МВА                                                                                                                                                    |
| Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине для обучающихся из числа лиц с ОВЗ осуществляется согласно соответствующему локальному нормативному акту АНО ВО МВА |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 10. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в разделе 1.

Оценка качества освоения дисциплины включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию.

| Оценка качества освоения дисциплины | Форма контроля | Краткая характеристика формы контроля                                                                                                                                          | Оценочное средство и его представление в ФОС |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Текущий контроль успеваемости       | Опрос          | Средство, позволяющее оценить знания обучающегося и умение давать ответ на вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования | Перечень вопросов                            |
|                                     | Тестирование   | Система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося                                                        | Тестовые задания                             |
| Промежуточная аттестация            | Зачет/Экзамен  | Средство, позволяющее оценить качество освоения обучающимися дисциплины                                                                                                        | Перечень вопросов к зачету/экзамену          |

### 10.1. Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

#### Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится по темам лекций и аудиторных занятий в форме опроса и тестирования, обеспечивая закрепление знаний по теоретическому материалу и получению практических навыков по использованию формируемых компетенций для решения задач профессиональной деятельности.

Текущий контроль успеваемости проводится на лекциях и всех лабораторных (очная форма обучения), практических (очно-заочная форма обучения) занятиях (кроме первого).

#### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (Семестр 8).

Зачет/Экзамен проводится по вопросам.

При подготовке ответов на вопросы обучающимся должны быть систематизированы знания, полученные из лекционного курса, в ходе самостоятельного изучения разделов и тем, в процессе работы с литературой.

При ответе на вопросы следует придерживаться понятийного аппарата, принятого в изученной дисциплине.

Ответ должен быть развернутым, но при этом лаконичным, логично выстроенным. Приветствуется приведение примеров, сравнение, выявление общего и особенного.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации возможно изменение содержания и состава оценочных средств: обобщение или конкретизация их содержания и др.

**Оценивание результатов обучения по дисциплине,  
соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

| № п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)                                                                  | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                   | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                     | Форма контроля и оценочное средство                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ОПК-6<br>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней | ИД-1.ОПК-6<br>Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. | Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. | Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|       |                                                                                                                                  | ИД-2.ОПК-6<br>Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,                                        | Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль                  | Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |

| №<br>п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)                                                                               | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                     | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                      | Форма контроля и оценочное средство                                                                              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                               | осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.                                           | запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.                                                  |                                                                                                                  |
|          |                                                                                                                                               | ИД-3.ОПК-6<br>Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. | Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
| 2        | ПК-4<br>Выполнение посмертного диагностического исследования животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти | ИД-1.ПК-4<br>Уметь собирать анамнез жизни и болезни обследуемых животных после смерти                                                                 | Уметь собирать анамнез жизни и болезни обследуемых животных после смерти                                                               | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                                                                                               | ИД-2.ПК-4<br>Уметь производить общий осмотр трупов животных перед вскрытием                                                                           | Уметь производить общий осмотр трупов животных перед вскрытием                                                                         |                                                                                                                  |
|          |                                                                                                                                               | ИД-3.ПК-4<br>Уметь производить вскрытие трупов животных с использованием специальных инструментов и соблюдением требований безопасности               | Уметь производить вскрытие трупов животных с использованием специальных инструментов и соблюдением требований безопасности             | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                                                                                               | ИД-4.ПК-4<br>Уметь осуществлять отбор и фиксацию проб патологического материала для                                                                   | Уметь осуществлять отбор и фиксацию проб патологического материала для проведения                                                      |                                                                                                                  |

| №<br>п/п | Результаты освоения<br>образовательной<br>программы<br>(код компетенции) | Индикаторы<br>достижения<br>компетенции                                                                                                                                  | Результаты обучения<br>по дисциплине                                                                                                                        | Форма<br>контроля<br>и оценочное<br>средство                                                                     |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                          | проведения лабораторных исследований с применением цифровых технологий                                                                                                   | лабораторных исследований с применением цифровых технологий                                                                                                 |                                                                                                                  |
|          |                                                                          | ИД-5.ПК-4<br>Уметь устанавливать причину смерти и патологоанатомический диагноз в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями болезней животных | Уметь устанавливать причину смерти и патологоанатомический диагноз в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями болезней животных | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                          | ИД-6.ПК-4<br>Уметь оформлять результаты посмертного диагностического обследования животного в протоколе вскрытия, в том числе, с применением цифровых технологий         | Уметь оформлять результаты посмертного диагностического обследования животного в протоколе вскрытия, в том числе, с применением цифровых технологий         |                                                                                                                  |
|          |                                                                          | ИД-7.ПК-4<br>Знать ветеринарно-санитарные требования к процессу вскрытия животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии          | Знать ветеринарно-санитарные требования к процессу вскрытия животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии          | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                          | ИД-8.ПК-4<br>Знать правила работы со специальными инструментами при вскрытии трупов животных                                                                             | Знать правила работы со специальными инструментами при вскрытии трупов животных                                                                             |                                                                                                                  |
|          |                                                                          | ИД-9.ПК-4<br>Знать методы и технику вскрытия трупов животных различных видов                                                                                             | Знать методы и технику вскрытия трупов животных различных видов                                                                                             | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен                      |
|          |                                                                          | ИД-10.ПК-4<br>Знать методику отбора и фиксации проб                                                                                                                      | Знать методику отбора и фиксации проб патологического                                                                                                       |                                                                                                                  |

| №<br>п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)                                                                                                   | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                     | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                       | Форма контроля и оценочное средство                                                                              |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                   | патологического материала для проведения лабораторных исследований в соответствии с правилами в данной области                                                                                                                                                        | материала для проведения лабораторных исследований в соответствии с правилами в данной области                                                                                                                                                          | (перечень вопросов).                                                                                             |
|          |                                                                                                                                                                   | ИД-11.ПК-4<br>Знать формы и порядок составления протокола вскрытия животного, в том числе, с применением цифровых технологий                                                                                                                                          | Знать формы и порядок составления протокола вскрытия животного, в том числе, с применением цифровых технологий                                                                                                                                          |                                                                                                                  |
| 3        | ПК-11<br>Разработка ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий | ИД-1.ПК-11<br>Уметь осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий | Уметь осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                                                                                                                   | ИД-2.ПК-11<br>Знать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании, в том числе с использованием информационных баз данных                                                                                                                           | Знать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании, в том числе с использованием информационных баз данных                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| 4        | ПК-12.<br>Проведение профилактических клинических                                                                                                                 | ИД-1.ПК-12.<br>Уметь производить клинические исследования животных                                                                                                                                                                                                    | Уметь производить клинические исследования животных                                                                                                                                                                                                     | Опрос (перечень контрольных вопросов).                                                                           |

| №<br>п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)                                                                                                                                                                                                    | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                    | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                     | Форма контроля и оценочное средство                                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | исследований животных, проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных. планом ветеринарно-санитарных мероприятий | с использованием цифровых технологий в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                                                                                        | с использованием цифровых технологий в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                                                                         | Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).                                        |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                    | ИД-2.ПК-12.<br>Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                     | Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных                                                     |                                                                                                            |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                    | ИД-3.ПК-12.<br>Уметь осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных | Уметь осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике болезней животных | Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                    | ИД-4.ПК-12.<br>Знать рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий                                                          | Знать рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий                                                          | Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                    | ИД-5.ПК-12.<br>Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата                                                                                                                | Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих                                                                                               | Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен                      |

| №<br>п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Форма контроля и оценочное средство                                                                              |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | животноводческих помещений, с использованием цифрового оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | помещений, с использованием цифрового оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | (перечень вопросов).                                                                                             |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ИД-6.ПК-12.<br>Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |
| 5        | ПК-18<br>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений | ИД-1.ПК-18<br>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и | Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |

| №<br>п/п | Результаты освоения<br>образовательной<br>программы<br>(код компетенции) | Индикаторы<br>достижения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Результаты обучения<br>по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Форма<br>контроля<br>и оценочное<br>средство                                                                     |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                          | растительного происхождения;<br>определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;<br>использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | происхождения;<br>определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;<br>использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |
|          |                                                                          | ИД-2.ПК-18<br>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;<br>правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;<br>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки | Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;<br>правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;<br>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, | Опрос (перечень контрольных вопросов).<br>Тестирование (тестовые задания).<br>Зачет/Экзамен (перечень вопросов). |

| №<br>п/п | Результаты освоения образовательной программы (код компетенции) | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Форма контроля и оценочное средство |
|----------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|          |                                                                 | животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество | продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество |                                     |

### Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок

При оценивании результатов обучения на промежуточной аттестации используется четырехбалльная система оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

| Форма контроля | Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Опрос          | Оценка «отлично» дается, если обучающимся представлен полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить в объекте существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи между ними; ответ сформулирован при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно | «отлично»                                           |

| Форма контроля | Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Тестирование   | Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «отлично» дается, если обучающимся правильно выполнено 22-25 тестовых заданий                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                     |
| Зачет/Экзамен  | Оценка «отлично» дается, если обучающийся освоил теоретический материал без пробелов; качественно выполнил все предусмотренные задания; демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, практических навыков профессионального применения освоенных знаний                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |
| Опрос          | Оценка «хорошо» дается, если обучающимся представлен полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность освоенных знаний об объекте; раскрыты основные положения; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых явлений, понятий, теорий; ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в ходе ответа | «хорошо»                                            |
| Тестирование   | Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «хорошо» дается, если обучающимся правильно выполнено 18-21 тестовых заданий                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                     |
| Зачет/Экзамен  | Оценка «хорошо» дается, если обучающийся освоил знания, умения; выполненные учебные задания оценены не максимальным числом баллов; компетенции, практические навыки сформированы на среднем (хорошем) уровне                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                     |
| Опрос          | Оценка «удовлетворительно» дается, если обучающимся представлен полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и                                                                                                                                                                                                                                                                                              | «удовлетворительно»                                 |

| Форма контроля | Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок                                                                                                                                                                                                                              | Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|                | несущественные признаки объекта и причинно-следственные связи между ними; ответ изложен научным языком, при этом допущены две-три ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно                                                                       |                                                     |
| Тестирование   | Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «удовлетворительно» дается, если обучающимся правильно выполнено 13-17 тестовых заданий                                                               |                                                     |
| Зачет/Экзамен  | Оценка «удовлетворительно» дается, если обучающийся частично (с пробелами) освоил знания, умения; большая часть учебных заданий или не выполнена, или они оценены числом баллов, близким к минимальному; некоторые практические навыки не сформированы, компетенции сформированы на уровне – достаточный |                                                     |
| Опрос          | Оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающийся не овладел знаниями, умениями и навыками; задания, предусмотренных рабочей учебной программой, не выполнены; сумма набранных баллов соответствует данной оценке                                                                                    | «неудовлетворительно»                               |
| Тестирование   | Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающимся правильно выполнено меньше 13 тестовых заданий                                                         |                                                     |
| Зачет/Экзамен  | Оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающийся не освоил знания, умения; учебные задания не выполнены; практические навыки не сформированы, компетенции не сформированы                                                                                                                           |                                                     |
| Зачет          | «Зачтено» соответствует параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»)                                                                                                                                                                                              | «зачтено»                                           |
|                | «Зачтено» соответствует параметрам оценки «неудовлетворительно»                                                                                                                                                                                                                                          | «не зачтено»                                        |

## 10.2. Типовые материалы для оценки результатов обучения по дисциплине

### Примерные тесты открытого типа

#### ОПК-6; ПК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-18

1. Порядок убоя животных в РФ регламентируют \_\_\_\_\_ убоя животных.  
Правильный ответ: Ветеринарные правила.
2. Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме №\_\_\_\_\_  
Правильный ответ: 5-вет.
3. При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № \_\_\_\_)?  
Правильный ответ: 2.
4. Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы \_\_\_\_\_, предназначенных для переработки и (или) реализации.  
Правильный ответ: мяса и продуктов убоя (промысла) животных
5. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «\_\_\_\_\_».  
Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.
6. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это \_\_\_\_\_ пищевой продукции.  
Правильный ответ: идентификация.
7. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарносанитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарносанитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на \_\_\_\_\_ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.  
Правильный ответ: трихинеллез.
8. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это \_\_\_\_\_ пищевой продукции.  
Правильный ответ: утилизация

9. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Акт

10. Ветеринарные назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее - \_\_\_\_\_), устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)

Правильный ответ: правила.

11. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 года N 236. был утвержден \_\_\_\_\_ международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Правильный ответ: перечень.

12. Отбор проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках осуществляется специалистами \_\_\_\_\_ при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов.

Правильный ответ: Госветслужбы.

13. Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в \_\_\_\_\_ разделе.

Правильный ответ: 5.

14. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается \_\_\_\_\_ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Правильный ответ: федеральным.

15. В соответствии с "Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации", ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат: яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей; яйца \_\_\_\_\_ изготовления, реализуемые на розничных рынках.

Правильный ответ: непромышленного.

**Примерные тесты закрытого типа**

**ОПК-6; ПК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-18**

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;
2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

Правильный ответ: 3.

2. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

- 1) химического состава;
- 2) пищевой ценности;
- 3) критериев идентификации;
- 4) показателей безопасности.

Правильный ответ: 3, 4

3. Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- 1) принятие и регистрация декларации о соответствии;
- 2) осуществление производственного контроля;
- 3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- 4) проведение испытаний образцов продукции;
- 5) формирование и анализ технической документации;

Правильный ответ: 5, 2, 4, 1, 3

4. Установите соответствие: между порядком использования продуктов убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Порядок использования продуктов убоя:

- 1) На утилизацию.
- 2) На уничтожение.
- 3) На обезвреживание.

Инфекционные болезни:

- А) бразил;
  - Б) туберкулез;
  - В) африканская чума свиней;
  - Г) сальмонеллез птиц;
  - Д) паратуберкулез;
  - Е) бешенство.

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

5. Установите соответствие: между инвазионными болезнями животных и порядком использования туш в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Наименование инвазионной болезни:

1. Трихинеллез.

2. Цистицеркоз.

3. Эхинококкоз.

Порядок использования:

А. обеззараживание;

Б. зачистка;

В. утилизация;

Г. уничтожение.

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

### **Примерные вопросы для опроса**

#### **ОПК-6; ПК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-18**

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная

диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

### **Примерный перечень вопросов к экзамену (Семестр 8)**

#### **ОПК-6; ПК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-18**

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боевские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.

14. Технология и технoхимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.
21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и P3E. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. . Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.

48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики определения санитарного качества молока.
57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
60. Бактериологическое исследования мяса.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
- 69.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
79. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.

83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
84. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
85. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
86. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
87. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
90. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
91. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
92. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.
93. Стандартизация пищевых продуктов.
94. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
96. Определение видовой принадлежности мяса.
97. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.
98. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
99. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожевенного сырья.
100. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильники
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов.
104. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».
105. Сертификация пищевых продуктов
106. Методики определения биологической ценности молока.
107. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
108. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

#### **Типовой экзаменационный билет № \_\_\_\_**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Сертификация пищевых продуктов.

Утверждены на заседании кафедры Протокол № от  
20\_\_ г. Экзаменатор \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине включены в ФОС и хранятся на кафедре-разработчике рабочей программы дисциплины.

Аннотацию рабочей программы дисциплины Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза для подготовки специалистов по специальности 36.05.01 Ветеринария см. в приложении.