

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Медицинский институт им. Зернова М.С.»

Утверждаю:

Ректор

Жукова Н.А.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень образования
Высшее – *специалитет*
Специальность
36.05.01 *Ветеринария*
Квалификация
Ветеринарный врач
Форма обучения
Очная

Ессентуки
2025

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п., в том числе в письменной форме	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Доклад, сообщение, презентации	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы, в том числе, подготовленный в формате презентации PowerPoint	Темы докладов, сообщений
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней					
ОПК-6 _{ид-1} 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.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ОПК-6 _{ид-2} 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.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ОПК-6 _{ид-3} Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Опрос, тест, доклад, контрольная работа

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-7 _{ид-1} Знать современные технические средства и информационные технологии.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ОПК-7 _{ид-2} Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ОПК-7 _{ид-3} Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Опрос, тест, доклад, контрольная работа

ПК-18. 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					
ПК-18 _{ид-1} 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	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными и недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ПК-18 _{ид-2} 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	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тест, доклад, контрольная работа

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.2 Вопросы для опроса (письменного опроса)

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Формируемый идентификатор компетенции	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и	1. Организация и значение предубойного содержания животных. 2. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней. 3. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.

	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 ПК-18 ИД-1 - 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	
	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.	1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение. 2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС. 3. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней. 4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц. 5. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных. 6. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят. 7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных. 8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы

	ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	мяса и продуктов убоя однокопытных. 9. Ветеринарное клеймение мяса.
	ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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.	

	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные	1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя. 2. Созревание мяса. Сущность и значение. 3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху. 4. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях. 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя. 6. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных. 7. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.
--	---	---

	технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска	

Методика ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе.	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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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,	1. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл. 2. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.
	проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений ПК-18 ИД-2 - 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.	
	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии,	1. Трихинеллоскопия мяса. 2. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
	включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и	

	осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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,	1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе. 2. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
	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 технoхимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	
Методы органолептического и лабораторного исследований мяса на свежесть, выявление мяса полученного от больных животных	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;	1. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии. 2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.

	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. ПК-18 ИД-2 - 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 уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	
	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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	1. Органолептические методы выявления мяса больных животных. 2. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных. 3. Органолептические методы исследования мяса на свежесть. 4. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть. 5. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.

	контроль	
	запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	
	ПК-18 ИД-2 - 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.	
	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1. Виды порчи мяса. 2. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении. 4. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.

	ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Определение видовой принадлежности мяса.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку	1. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров. 2. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров. 3. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров. 4. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса. 5. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.

	животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений ПК-18 ИД-1 - 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. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1. Характеристика и технология производства пищевых топлёных животных жиров. 2. Методы определения видовой принадлежности мяса.
	ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-2 - 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.	
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса. 2. Серологическая типизация сальмонелл. 3. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика. 4. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
	ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-2 - 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,	1. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева. 2. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах. 3. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре. 4. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда. 5. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций. 6. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры. 7. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций. 8. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
	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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	1. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций. 2. Антигенная структура сальмонелл. 3. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций. 4. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства. 5. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций. 6. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
	ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-2 - 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.	
Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий и мясных консервов.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	1. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов. 2. Пороки консервов. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.
	ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач	

	современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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. ПК-18 ИД-2 - 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.	
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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,	1. Выявление молока от животных больных маститом. 2. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез. 4. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез. 5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.

	проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
--	--	--

	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	1. Требования к молоку сыроу. 2. Органолептические пороки молока. 3. Определение общей микробной обсемененности молока.
	ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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	4. Определение коли-титра молока. 5. Контроль качества пастеризации молока. 6. Выявление фальсификации молока. 7. Органолептические методы исследования молочных продуктов. 8. Физико-химические методы исследования молочных продуктов. 9. Выявление фальсификаций молочных продуктов. 10. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов. 11. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя. 12. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов. 13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока. 14. Ветеринарно-санитарной экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках. 15. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика. 16. Пороки молока и их причины.

	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 технoхимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих	
		1. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. 2. Первичная переработка молока и ее значение.

	ветеринарных служб. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
	ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-2 - 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.	
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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	1. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб. 2. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.
	запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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	4. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. 5. Характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.

	ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	
	ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и	

	осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	1. Исследование рыбы на свежесть. 2. Методы паразитологического исследования рыбы. 3. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц. 4. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.
	ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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 уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут	

	быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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	5. Классификация рыбы и морских гидробионтов. 6. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
	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. ПК-18 ИД-2 - 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.	
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1. Органолептические исследования меда. 2. Лабораторные исследования меда: методы определения массовой доли влаги, диастазного числа и кислотности меда. Значения данных показателей. 3. Методы определения фальсификации меда сахарным сиропом. 4. Микроскопические исследования меда. 5. Фальсификация меда и методы выявления ее. 6. Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, ягод на продовольственных рынках. 7. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках. 8. Санитарный контроль муки, крупы, крахмала на продовольственных рынках.
	ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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,	1. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. 2. Требования НТД к меду.

	проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
--	--	--

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	1. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины. 2. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
---	---	---

	ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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	1. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена). 2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе. 4. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе. 5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящура и оспе. 6. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит). 7. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при

	контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	подозрении на сибирскую язву. 8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями. 9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика. 10. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве. 11. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных
	ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-2 - 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	инвазионными болезнями не опасными для человека. 12. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе. 13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы. 14. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз. 15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марек, грипп, болезнь Ньюкасла). 16. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз). 17. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электроток, молнии, теплового удара, утопления и др.). 18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе. 19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе. 20. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса

	также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами. 21. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.
Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов. Транспортировка животных. Организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Идентификация термического состояния мяса.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных,	1. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных. 2. Ветеринарные требования к убойным животным. 3. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
	трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	1. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов. 2. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. 3. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. 4. Порядок приема, гигиена хранения и ветеринарно-санитарной экспертиза продуктов на холодильных предприятиях.
--	--	--

	ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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. ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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. ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска	1. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их. 2. Назначение и организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. 3. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса. 4. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.
	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	

	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
Основы технического регулирования и стандартизации.	ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 ИД-1 - 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.	1. Основы технического регулирования в РФ. 2. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ. 3. Виды, структура и значение стандартов.
	ОПК-6 ИД-2 - 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. ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур	

	идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ПК-18 - 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 ПК-18 ИД-1 - 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 ИД-2 - 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.	
--	--	--

3.1.2 Тест-вопросы

Тесты для оценки компетенции **ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.**

ОПК-6 ид-1 - 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.

1. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
 1. Дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 2. Саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 3. Дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
 4. Дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракодилез.
2. Куда направляют мясо животных убитых электрическим током и молнией?
 1. Для приготовления мясных консервов;
 2. Для приготовления вареных колбас;
 3. После проварки в пищу людям;
 4. После проварки в корм пушным зверям.
3. Какие из болезней животных являются зооантропонозными?
 1. Паратуберкулез, бешенство и сап;
 2. Туляремия, бруцеллез и мелиоидоз;
 3. Туберкулез, астереллез и листериоз;
 4. Лептоспироз, лейкоз и сибирская язва.
4. При каких инфекционных болезнях убой животных на мясо запрещен?
 1. Лептоспироз и сибирская язва;
 2. Туберкулез и листериоз;
 3. Туляремия и мелиоидоз;
 4. Бродзот и лейкоз.
5. Какие болезни птиц относят к болезням бактериального происхождения?
 1. Болезнь Ньюкасла, пастереллез;
 2. Сальмонеллез, туберкулез;
 3. Болезнь Гамборо, оспа;
 4. Болезнь Марека, микоплазмоз.
6. При какой болезни туши лошадей можно использовать после обеззараживания?
 1. Мыт;
 2. Сап;
 3. Эпизоотический лимфангит;
 4. Чума однокопытных.

7. Какие сведения обязательны для заполнения информации о ветеринарных профилактических мероприятиях, проводимых в отношении животного, в компоненте «ФГИС ВетИС» «Хорриот»?

1. Болезнь, дата проведения мероприятия, используемая вакцина, доза вакцины, срок годности вакцины, место введения вакцины, данные об учреждении, где проводилось мероприятие;
2. Болезнь, дата и основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, доза вакцины, срок годности вакцины;
3. Болезнь, дата и основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, доза вакцины, срок годности вакцины, данные специалиста, проводившего мероприятие;
4. Болезнь, основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, срок годности вакцины, данные специалиста, проводившего мероприятие.

8. Как поступают с тушей при лептоспирозе?

1. При отсутствии желтушного окрашивания и истощения направляют на проварку, консервы, мясные хлеба;
2. Направляют на промышленную переработку;
3. Техническую утилизацию;
4. Уничтожают сжиганием.

9. В каком случае при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?

1. При локальном поражении отдельных органов;
2. При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений;
3. При поражении только лимфатических узлов;
4. При поражении репродуктивных органов.

10. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

1. Salmonella, E. coli, Proteus;
2. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. Botulinum;
3. Streptococcus faecalis, Vibrio parahaemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter;
4. Salmonella, E. coli, Proteus, Bacillus anthracis, Cl. Botulinum.

11. Как поступают с молоком, полученным от коров положительно реагирующих на бруцеллез?

1. Используют без ограничений;
2. Кипятят 10 минут и уничтожают;
3. Пастеризуют при 90°C 5 мин;
4. Перерабатывают на топленое масло.

12. Как поступают с молоком, полученным от коров больных сибирской язвой?

1. Обеззараживают путем добавления хлорной извести 1 кг на 20 литров в течение 6 часов и уничтожают;

2. Кипятят и используют на корм скоту;

3. Кипятят 10 минут и уничтожают в течении 3 дней после введения сыворотки;
4. Пастеризуют при 85°C 5 минут в течении 7 дней после введения сыворотки.

13. Как поступают с молоком, полученным от коров больных ящуром?

1. Используют без ограничений;
2. Кипятят 10 минут и уничтожают;
3. Пастеризуют при 90°C 30 мин и перерабатывают на масло и творог;
4. Перерабатывают на топленое масло.

14. При какой инфекционной болезни мясо можно перерабатывать на вареные колбасы?

1. Сальмонеллез;
2. Туберкулез;
3. Лептоспироз;
4. Листерия.

ОПК-6 ид-2 - 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.

15. Какие сведения обязательны для заполнения информации о применении лекарственных средств с профилактической целью, проводимых в отношении животного, в компоненте «ФГИС ВетИС» «Хорриот»?

1. Дата применения препарата, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата, данные специалиста, проводившего мероприятие;
2. Болезнь, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), период выведения, данные специалиста, проводившего мероприятие;
3. Дата применения препарата, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата, данные об учреждении, где проводилось мероприятие;
4. Болезнь, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата, данные специалиста, проводившего мероприятие.

16. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

1. Филлин;
2. Стейк;
3. Клевер;
4. Гастрос.

17. Какой прибор используют для определения pH в молоке?

1. Статус;

2. Лактан;
3. Клевер;
4. Лактостар.

18. Как называется прибор, с помощью которого определяют температуру замерзания молока?

1. Рефрижераторный анимограф;
2. Хладометр;
3. Криоскоп;
4. Криотермоскан.

19. Как называется прибор, с помощью которого определяют количество соматических клеток в молоке?

1. Соматос;
2. Лактан;
3. Лактоскоп;
4. Лактостар.

20. Какими событиями не представляется информация о проведенных профилактических, лечебных и иных мероприятиях с использованием компонента «ФГИС ВетИС» «Хорриот»?

1. Лабораторное подтверждение;
2. Меры борьбы, принятые в неблагополучном пункте;
3. Локализация очага;
4. Нормативно-правовое регулирование в отношении мероприятий по ликвидации очага.

21. Какой прибор используют для проведения люминесцентного анализа мяса?

1. «Филин»;
2. «Гастрос»;
3. «Стейк»;
4. «Клевер»;

22. При какой болезни запрещают реализацию картофеля и сообщают об ее обнаружении в фитосанитарный надзор?

1. Фитофтора;
2. Рак картофеля;
3. Парша;
4. Кольцевая гниль.

23. В скольких граммах полукопченой колбасы не допускается обнаружение бактерий рода сальмонелла?

1. В 1 грамме;
2. В 0,1 грамме;
3. В 50 граммах;
4. В 25 граммах.

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

1. Хранят до проведения экспертизы;
2. Ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу и утилизируют после проведения экспертизы;
3. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
4. Выполняются все требования.

25. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?

1. Партию бракуют и утилизируют;
2. Реализуют без ограничений;
3. Направляют на переработку;
4. Реализуют после сортировки.

26. Какой прибор используют для определения массовой доли влаги в меде?

1. Рефрактометр;
2. Поляриметр;
3. Бутирометр;
4. Вязкозиметер.

27. Какой прибор используют для определения соматических клеток в молоке?

1. Лактоскоп;
2. Лактан;
3. Соматос;
4. Лактостар.

ОПК-6_{ИД-3} - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

28. На какие цели должна быть направлена туша при исхудании?

1. На техническую утилизацию;
2. На промышленную переработку;
3. На уничтожение сжиганием;
4. На корм пушным зверям.

29. Мясо каких промысловых животных необходимо исследовать на трихинеллез?

1. Лося и енота;
2. Медведя и сайгака;
3. Кабана и барсука;
4. Кабана и лося.

30. Какое из лабораторных исследований используют для определения видовой принадлежности мяса?

1. Реакция на ОМФ;

2. Кольцевая проба;
3. Реакция с реактивом Эбера;
4. Качественная реакция на гликоген.

31. Как поступают с колбасами при выявлении не соответствия требований нормативных документов по микробиологическим показателям безопасности?

1. Реализация без ограничения;
2. Направляют на повторную переработку;
3. Утилизируют;
4. Уничтожают.

32. Какие пороки и дефекты консервов устанавливают по их внешним признакам?

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

33. Как растет кишечная палочка на среде Эндо?

1. Красные колонии с металлическим блеском, среда краснеет;
2. Фиолетовые колонии, цвет среды не меняется;
3. Коричневые колонии, среда просветляется;
4. Розовые колонии, среда просветляется.

34. Какой цвет приобретает трехсахарный агар с индикатором "ВР" при росте протей?

1. Синий;
2. Шафранно-красный;
3. Желтый;
4. Соломенный.

35. Какие питательные среды применяют для типизации сальмонелл биохимическим методом?

1. Трехсахарный агар;
2. Среды короткого пестрого ряда;
3. Среды длинного пестрого ряда;
4. Среды Симпсона.

36. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций?

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

37. Какой формы клеймо предварительного осмотра?

1. Овальной;
2. Круглой;

3. Прямоугольной;
4. Квадратной.

38. Сколько точек ветсанэкспертизы должно быть на линии по переработке крупного рогатого скота?

1. Четыре;
2. Пять;
3. Три;
4. Семь.

39. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза свиней?

1. Один;
2. Два;
3. Четыре;
4. Шесть.

40. Как поступают с рыбой при обнаружении лигулеза?

1. Рыбу направляют в техническую утилизацию;
2. При сильном поражении (более 10) отправляют на техническую утилизацию, при слабом - выпускают после проварки;
3. Выпускают без ограничения;
4. При наличии гидремии отправляют на техническую утилизацию, при отсутствии после потрошения выпускают в реализацию.

Тесты для оценки компетенции **ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.**

ОПК-7_{ИД-1} - Знать современные технические средства и информационные технологии.

1. Какие сведения хранятся и обрабатываются посредством компонента ФГИС «ВетИС» «eCert»?

1. Сведения об эпизоотической ситуации места происхождения/отгрузки подконтрольных товаров;
2. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, если ее проведение в отношении подконтрольного товара требуется законодательством Российской Федерации, актом, составляющим право ЕАЭС, или страны-импортера;
3. Лабораторные исследования, проведенные в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему органов и учреждений Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, ветеринарного осмотра;
4. Все ответы верные.

2. Какой компонент ФГИС «ВетИС» предназначен для автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных?

1. «Ассоль»;
2. «Гермес»;
3. «Икар»;
4. «Сирано».

3. Кто является оператором системы «ВетИС»?

1. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);
2. Государственная ветеринарная служба;
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
4. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт).

4. На какую животноводческую продукцию необходимо оформлять ветеринарные сопроводительные документы в системе «Меркурий»?

1. Ракообразные;
2. Вся готовая молочная продукция;
3. Готовая мясная продукция;
4. Все ответы верные.

5. Каким цветом будет подсвечиваться запись о разрешении в реализацию на форме просмотра сведений о записи складского или производственного журналов в блоке «Ветсанэкспертиза» системы «Меркурий»?

1. Зеленым;
2. Красным;
3. Синим;
4. Желтым.

6. Какой компонент системы ФГИС «ВетИС» предназначен для анализа информации и составления аналитических отчетов по данным компонентов: «Аргуса», «Весты», «Ветис.АРІ», «Меркурия», «Паспорта», «Цербера»?

1. Хорриот;
2. Атлас;
3. Дюма;
4. Икар.

7. Какие государственные службы могут использовать компонент системы ФГИС ВетИС «Атлас»?

1. Ветеринарные управления субъектов РФ;
2. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);
3. Иные государственные службы;
4. Все ответы верные.

8. Какие системы относят к информационным реестрам, в которых информация по всем ресурсам системы ФГИС «ВетИС»?

1. «Цербер»;

2. «Ассоль»;
3. «Паспорт»;
4. «Атлас».

9. Как называется система с помощью, которой происходит регистрация пользователей в ФГИС «ВетИС»?

1. «Тор»;
2. «Ирена»;
3. «Паспорт»;
4. «Дюма».

10. Каким цветом подсвечивается запись с результатами ВСЭ в форме «Просмотр сведений о ветсанэкспертизе» в системе «Меркурий» если продукция не соответствует нормативным документам?

1. Зеленым;
2. Красным;
3. Синим;
4. Серым.

11. Как внести объем продукции, поступившей по бумажному ВСД в системе «Меркурий»?

1. Инвентаризация – добавление – входная продукция;
2. Инвентаризация – добавление – приемка;
3. Транзакция – добавление – приемка;
4. Транзакция – добавление – входная продукция.

12. Как поступить, если пришел один ВСД на продукцию в ассортименте?

1. Осуществлять приемку;
2. Осуществлять приемку без гашения;
3. Осуществлять приемку с гашением по группе товаров;
4. Не гасить входящий ВСД.

13. Что относят к информационным системам, автоматизирующим процесс работы ФГИС «ВетИС»?

1. Система «Аргус»;
2. Система «Меркурий»;
3. Система «Веста»;
4. Все ответы верные.

14. В какой подсистеме «Меркурия» реализована возможность создания акта несоответствия продукции?

1. Меркурий. СВХ;
2. Меркурий. ГВЭ;
3. Меркурий. ТУ;
4. Меркурий. ХС.

15. Из каких подсистем состоит компонент «Веста»?

1. Веста. Приемка;
2. Веста. Проведение исследований;
3. Веста. Отчетность;
4. Все ответы верны.

ОПК-7_{ИД-2} - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

16. Какие организации могут являться пользователями ФГИС «ВетИС»?

1. Территориальные управления Россельхознадзора (ТУ);
2. Перерабатывающие предприятия;
3. Ветеринарные клиники;
4. Все ответы верные.

17. Какой компонент ФГИС «ВетИС» позволяет обеспечивать прослеживаемость подконтрольных грузов при нарушениях ветеринарного законодательства?

1. «Ирена»;
2. «Меркурий»;
3. «Сирано»;
4. «Гален».

18. Какая информация хранится в компоненте ФГИС «ВетИС» «Тор»?

1. Обо всех учреждениях Россельхознадзора в структуре информационных систем Россельхознадзора;
2. Обо всех учреждениях ветеринарной службы субъектов РФ;
3. Об адресах подведомственных учреждений;
4. Об адресах подконтрольных учреждений.

19. Какой компонент ФГИС «ВетИС» предназначен для сбора отчетности в электронном виде от подотчетных Россельхознадзору учреждений, таких как лаборатории, территориальные управления Россельхознадзора (ТУ) и др., а также агрегации полученных данных с возможностью дальнейшего анализа сотрудниками Центрального аппарата?

1. «Тор»;
2. «Ассоль»;
3. «Хорриот»;
4. «Цербер».

20. Какой значок отображается в системе «Веста» для просмотра экспертизы в «Журнале экспертиз»?

1. Лупа;
2. Ключ;
3. Бумажный лист;

4. Указательный палец.

21. Какой раздел не входит в автоматизированную систему учета лабораторных исследований «Веста»?
1. Журнал проб;
 2. Журнал исследований;
 3. Журнал методов;
 4. Оборудование.
22. По каким параметрам осуществляются сбор сведений в компоненте ФГИС «ВетИС» «Ассоль»?
1. Пищевой мониторинг;
 2. Эпизоотический мониторинг;
 3. Стоимость исследований;
 4. Все ответы верные.
23. Какой компонент ФГИС «ВетИС» предназначен для автоматизации процесса представления и получения информации о регистрации лекарственных препаратов для ветеринарного применения, кормовых добавок для животных?
1. «Икар»;
 2. «Ирена»;
 3. «Гермес»;
 4. «Атлас».
24. Какую функцию выполняет компонент ФГИС «ВетИС» «Икар»?
1. Эпизоотический мониторинг заразных болезней животных;
 2. Отслеживание утилизации биологических отходов;
 3. Хранилище адресных данных в структуре информационных систем Россельхознадзора;
 4. Регистрация животных.
25. Каким цветом подсвечивается запись с результатами ВСЭ в форме «Просмотр сведений о ветсанэкспертизе» в системе «Меркурий» если продукция соответствует нормативным документам?
1. Зеленым;
 2. Красным;
 3. Синим;
 4. Серым.
26. В каких организациях открыт доступ для использования к компоненту ФГИС «ВетИС» «Дюма»?
1. Центрального аппарата Россельхознадзора (ЦА);
 2. Территориальных органов Россельхознадзора;
 3. Органов исполнительной власти субъектов РФ;
 4. Подведомственные учреждения в структуре ветеринарной службы субъектов РФ.
27. Какие функции выполняет Компонент ФГИС «ВетИС» «Гален»?

1. Мониторинг безопасности пищевых продуктов;
2. Мониторинг безопасности лекарственных препаратов для ветеринарного применения;
3. Мониторинг племенной ценности животных;
4. Эпизоотологический мониторинг.

28. Какие реестры создаются и обрабатываются в компоненте ФГИС «ВетИС» «Цербер»?

1. Ведение реестра поднадзорных объектов;
2. Ведение реестра предприятий;
3. Ведение реестра предприятий Таможенного Союза;
4. Все ответы верные.

ОПК-7_{ИД-3} - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

29. Какой компонент ФГИС «ВетИС» предназначен для оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории Российской Федерации и их транзита через территорию Российской Федерации?

1. «Цербер»;
2. «Меркурий»;
3. «Веста»;
4. «Аргус».

30. Какой технический параметр является обязательным условием для работы в системе ФГИС «ВетИС»?

1. Наличие программного обеспечения;
2. Подключение к сети «Интернет»;
3. Установка приложения;
4. Все ответы верные.

31. На какие подконтрольные грузы компонент «eCert» предоставляет функции для сертификации?

1. При вывозе домашнего животного-компаньона;
2. На экспортируемое из Российской Федерации фуражное зерно и другие растительные продукты для животноводства;
3. На экспортируемые из Российской Федерации мясо и мясoproductы домашних и диких животных
4. Все ответы верные.

32. Какая операция при оформлении ВСД на поднадзорную продукцию, перевозимую по территории Российской Федерации, в компоненте ФГИС «ВетИС» «Меркурий» не производится?

1. Добавление записи в «Журнал входной продукции»;
2. Подача заявки в территориальное управление Россельхознадзора;

3. Гашение входящего документа;
4. Оформление транспортной транзакции.

33. Как в компоненте «ФГИС ВетИС» «Сирано» автоматически создается событие?

1. Пользователем «Сирано»;
2. При оформлении срочного отчета по форме 4 вет Б/В в системе Веста;
3. Пользователем «Веста»;
4. Все ответы верные.

34. Какие функции не выполняются в компоненте «ФГИС ВетИС» «Ассоль»?

1. Выгрузка отчетов для Ветеринарных управлений;
2. Выгрузка отчетов для Лабораторий;
3. Выгрузка ветеринарных сопроводительных документов;
4. Выгрузка перечня ветеринарных клейм.

35. Какой компонент «ФГИС ВетИС» предназначен для автоматизации процесса формирования официальных писем и указаний Россельхознадзора и рассылки данных писем списку получателей, что сокращает объем передаваемых в бумажной форме документов и, как следствие, сокращает временные и трудовые затраты?

1. «Дюма»;
2. «СБиС»;
3. «Цербер»;
4. «Гермес».

36. Каким цветом будет подсвечиваться запись о запрете в реализацию на форме просмотра сведений о записи складского или производственного журналов в блоке «Ветсанэкспертиза» системы «Меркурий»?

1. Зеленым;
2. Красным;
3. Синим;
4. Желтым.

37. Какие сведения составляют сертификат на экспортируемую продукцию?

1. Номер и дата входящего документа, страна отправления, страна назначения, сведения о специалисте, оформившем сертификат, сертифицируемая продукция, код ТН ВЭД, объем и количество мест.
2. Номер и дата оформления сертификата, страна отправления, страна назначения, сведения о специалисте, оформившем сертификат, сертифицируемая продукция, код ТН ВЭД, объем и количество мест.
3. Номер и дата оформления сертификата, страна-импортер, страна-экспортер, сведения об учреждении, оформившем сертификат, сертифицируемая продукция, код ТН ВЭД, объем и количество мест.
4. Номер и дата оформления сертификата, страна отправления, страна назначения, сведения об учреждении, оформившем сертификат, сертифицируемая продукция,

количество грузовых мест.

38. По какому принципу осуществляется проверка подлинности на экспортируемую продукцию из Российской Федерации в зарубежные страны?

1. Посредством поиска в системе ранее зарегистрированного сертификата;
2. Визуализация водяных знаков;
3. Посредством поиска в базе данных декларированной продукции;
4. Идентификация не менее 12 систем защиты бланков строгой отчетности.

39. Какие операции необходимо осуществить для создания акта несоответствия?

1. Инвентаризация – отчеты – добавить;
2. Инвентаризация – журнал продукции – добавить;
3. Инвентаризация – результаты экспертизы – добавить;
4. Инвентаризация – результаты экспертизы – сохранить;

40. Каким образом осуществляется доступ к компоненту «Веста»?

1. Путем подачи заявки в территориальные органы Россельхознадзора;
2. Путем подачи заявки в органы исполнительной власти субъекта РФ;
3. Путем подачи электронной заявки с использованием компонента «Паспорт»;
4. Путем подачи электронной заявки с использованием компонента «Дюма».

Тесты для оценки компетенции ПК-18 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.

ПК-18_{ИД-1} 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

1. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?

1. Животного происхождения домашнего производства.
2. Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства.
3. Животного и растительного происхождения домашнего производства.
4. Животного происхождения промышленного производства.

2. Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?

1. плодовые вина.
2. соленый шпиг.

3. квашеная капуста.
4. колбаса домашняя.

3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной? хранят до проведения экспертизы;

1. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
2. утилизируют после проведения экспертизы;
3. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
4. выполняются все требования

4. Мясо каких животных даст положительную реакцию на гликоген? коровы, лошади, кошки, собаки;

свиньи, лошади, кошки, собаки;

овцы, лошади, кошки, собаки;

теленка, лошади, кошки, собаки.

5. Что осматривают для выявления цистицерков в свинных и говяжьих тушах?

1. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
2. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
3. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
4. массеторы, язык, сердце, печень.

6. В мясе каких животных обязательно проведение трихинеллоскопии?

1. свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
2. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
3. свиней, кабанов, медведей, нутрий;
4. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.

7. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

1. Филин.
2. Стейк.
3. Клевер.
4. Гастрос.

8. Какие показатели характеризуют свежее мясо?

1. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
2. корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон.
3. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон
4. ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон..

9. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Несслера?

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

10. Что относится к показателям свежей рыбы?

1. тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жаберы серого цвета.
2. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жаберы ярко-красного цвета.
3. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жаберы ярко-красного цвета.
4. блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жаберы ярко-красного цвета.

11. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?

1. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
2. саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
3. дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
4. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракархоз.

12. Какое яйцо называется диетическим?

1. Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
2. Яйцо, полученное от определенных пород кур;
3. Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
4. Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;

13. Что такое «красюк»?

1. Увеличение пуги более чем на 9 мм;
2. Присыхание желтка к скорлупе;
3. Частичное смешивание желтка с белком;
4. Полное смешивание желтка с белком.

14. Что такое сахарный мед?

1. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
2. искусственно инвертированный сахар;
3. натуральный мед с примесью сахарного песка;
4. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.

15. Какое молоко называется цельным?

1. сырое молоко;
2. питьевое молоко;
3. питьевое нормализованное молоко;
4. питьевое ненормализованное молоко.

16. В каком случае осуществляется прием мясной продукции от частных физических лиц?

1. при наличии овального ветеринарного клейма;
2. при наличии ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
3. при наличии клейма предварительного осмотра;
4. при наличии клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.

17. Экспертизу каких продуктов проводят в пищевом отделении лаборатории ВСЭ?

1. молока, молочных продуктов, меда;
2. молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов;
3. молока, молочных продуктов, яйца, растительных продуктов;
4. молока, меда, растительных продуктов.

18. В каком случае предприятиям торговли и общественного питания разрешается реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных?
1. при наличии сертификата;
 2. при наличии прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»;
 3. при наличии ветеринарного клейма овальной формы 40 x 60 мм;
 4. при наличии треугольного штампа.
19. Не ниже какого значения должна быть плотность молока, кг/м³?
1. 1027.
 2. 1027,9.
 3. 1026,9.
 4. 1028.
20. На что указывает голубоватый оттенок молока?
1. разбавление водой;
 2. туберкулез легких;
 3. перекорме полынью;
 4. хранении молока в оцинкованной таре.
21. Какой реактив используют для выявления соды в молоке и молочных продуктах?
1. бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
 2. метиленовый синий и розоловую кислоту;
 3. метиленовый синий и резазурин;
 4. бромтимоловый синий и резорцин.
22. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?
1. Методом патологоанатомического вскрытия
 2. Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
 3. Методом параллельных разрезов.
 4. Компрессорным методом.
23. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
1. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 2. сушеные пластинчатые целиковые;
 3. сушеные трубчатые целиковые;
 4. сушеные трубчатые продольными половинками.
24. Сколько должна составлять кислотность натурального меда?
1. 5-10 °Н;
 2. не более 21°Н;
 3. не менее 10°Н.
 4. 1-4°Н;
25. Для определения какого показателя молока используется прибор «Рекорд»?
1. определения содержания жира в молоке;
 2. определения соматических клеток в молоке;
 3. определение группы чистоты молока;
 4. определение кислотности молока.
26. Сколько должна составлять кислотность сметаны?
1. 12-19°Т;

2. 30-50°Т;
3. 60-100°Т;
4. 170-240°Т.

27. Не выше какого значения должно быть содержание влаги в твороге?

1. 70%;
2. 74%;
2. 80%;
3. 90%.

28. С помощью какого реактива проводят контроль качества высокотемпературной пастеризации молока?

1. реакции с йодкалийным крахмалом;
2. с фенолфталеинфосфатом натрия;
3. с 4-аминоантипирином;
4. с бромтимоловым синим.

29. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?

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

30. Что относится к болезням картофеля?

1. рак;
2. саркома;
3. диплостома;
4. флегмона.

ПК-18_{ид-2} 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

31. Кому по специальным вопросам подчиняются сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках?

1. администрации рынка;
2. администрации рынка и районной СББЖ;
3. районной СББЖ;
4. лаборатория независима.

32. Что позволяет осуществлять прибор филин?

1. измерять высоту пуги;
2. определять плотность белка;
3. просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах;
4. просматривать яйцо в проходящем свете.

33. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?

1. партию бракуют и утилизируют;
2. реализуют без ограничений;
3. направляют на переработку;
4. реализуют после сортировки.

34. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?

1. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
2. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
3. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
4. проведения органолептических и лабораторных исследований.

35. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?

1. направляют на повторную переработку;
2. уничтожают;
3. утилизируют;
4. реализуют без ограничений.

36. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?

1. партию бракуют и утилизируют;
2. реализуют без ограничений;
3. направляют на переработку;
4. реализуют после сортировки.

37. Кто относится к бабочкам – вредителям зерновых запасов?

1. хрущак;
2. огневка;
3. зерновка;
4. цинковка.

38. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?

1. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
2. сушеные пластинчатые;
3. сушеные трубчатые целиковые;
4. сушеные трубчатые продольными половинками.

39. Какие грибы относятся к съедобным?

1. подберезовики, опята, ложные опята;

2. лисички, опята, подосиновики;
 3. лисички, белые грибы, мухоморы;
 4. белые грибы, сатанинские грибы, моховики.
40. Сколько должно составлять содержание влаги в меде?
1. не более 17%;
 2. не более 19%;
 3. не более 20%;
 4. не более 21%.
41. Содержание окусиметилфурфуурола в меде указывает на:
1. его натуральность;
 2. его фальсификацию;
 3. примесь падевого меда;
 4. примесь сахарного песка.
42. Что такое пищевые токсикозы?
1. отравление пищевыми продуктами;
 2. отравление растительными продуктами;
 3. отравление лекарственными препаратами;
 4. отравление пестицидами.
43. Какими нормативными документами регламентируются методы бактериологических исследований на выявление возбудителей пищевых токсикоинфекций?
1. Методическими указаниями
 2. Техническими регламентами
 3. Государственными стандартами
 4. Федеральными законами

3.1.2 Темы для подготовки к докладам

Структура доклада по разделу «Транспортировка убойных животных» на каждую из представленных тем позволяет сформировать компетенции и их идентификаторы:

ОПК-6

Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6 ид-1

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.

ОПК-6 ид-2

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.

ОПК-6 ид-3

Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

ОПК-7

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7_{ид-1} Знать современные технические средства и информационные технологии.

ОПК-7_{ид-2} Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

ОПК-7_{ид-3} Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

ПК-18 ***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***

ПК-18_{ид-1} 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

ПК-18_{ид-2} 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

1. Транспортировка 600 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 23 км. В пути следования два животных пали (диагноз тимпания).
2. Транспортировка 400 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 34 км осенью.
3. Транспортировка 1400 голов овец гоном на расстояние 70 км по пересеченной местности.
4. Транспортировка 150 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 30 км. В пути следования одно животное пало (диагноз сибирская язва).
5. Транспортировка 7000 голов гусей гоном на расстояние 9 км.

6. Транспортировка 650 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 600 км.
7. Транспортировка 180 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 1100 км в зимнее время (температура ниже минус 25°C).
8. Транспортировка 850 подсвинков железнодорожным транспортом на расстояние 500 км. В пути следования одно животное пало (диагноз рожа свиней).
9. Транспортировка 900 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 700 км. Станция в 15 км от хозяйства.
10. Транспортировка 350 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 600 км. Станция в 15 км от хозяйства.
11. Транспортировка 350 овец железнодорожным транспортом на расстояние 500 км. В пути следования два животных пало (диагноз анаэробная энтеротоксимия).
12. Транспортировка 1080 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 450 км в летнее время (температура выше 25°C).
13. Транспортировка 150 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 900 км. В пути следования три животных пали (диагноз тепловой удар).
14. Транспортировка 10000 голов птицы железнодорожным транспортом на 950 км.
15. Транспортировка 40000 голов птицы водным транспортом на 90 км.
16. Транспортировка 70 голов лошадей автомобильным транспортом на расстояние 180 км.
17. Транспортировка 300 голов крупного рогатого скота автомобильным транспортом на расстояние 290 км.
18. Транспортировка 750 голов свиней автомобильным транспортом на расстояние 95 км.
19. Транспортировка 550 голов овец автомобильным транспортом на расстояние 210 км.
20. Транспортировка 7 тонн живой рыбы автомобильным транспортом на расстояние 150 км.

Структура доклада по разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.» на каждую из представленных тем позволяет сформировать компетенции:

ОПК-6

Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6 ид-1

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.

ОПК-6 ид-2

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.

Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

ОПК-7

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7ид-1 Знать современные технические средства и информационные технологии.

ОПК-7ид-2 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

ОПК-7ид-3 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

ПК-18 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

ПК-18ид-1 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

ПК-18ид-2 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

1. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
2. Ветсаннэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
4. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.

5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.

6. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
7. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.
8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.
9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.
10. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
11. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
12. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.
13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.
14. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.
15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит,инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).
16. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз).
17. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
20. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
21. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.

3.1.2. Темы контрольных работ

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

ОПК-6 ид-1 - 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.

ОПК-6 ид-2 - 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.

ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7 *ИД-1* - Знать современные технические средства и информационные технологии.

ОПК-7 *ИД-2* - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

ОПК-7 *ИД-3* - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

ПК-18 - 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

ПК-18 *ИД-1* - 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.

ПК-18 *ИД-2* - 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 убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Вариант 1

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схематическую топографию лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонеллы и условно-патогенной микрофлоры.

3. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 2

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе. Использование молока от животных, реагирующих на бруцеллез.

3. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 3

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при туберкулезе. Использование молока от животных, реагирующих на туберкулез.

3. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 4

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при ящуре.

3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 5

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и тушек кроликов и нутрий.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолёзе, эхинококкозе.

3. Устройство механизированного мясокомбината. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям цехов.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 6

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

2. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе.

3. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных продуктов.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 7

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиней.

2. Мероприятия при обнаружении сибиреязвенной туши в убойно-разделочном цехе.

3. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.

4. Способы и режимы обработки мяса животных, подлежащего обеззараживанию.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 8

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов лошади.

2. Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.

3. Первичная переработка молока. Показатели молока и их характеристика.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 9

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение видовой принадлежности продуктов убоя крупного рогатого скота.

2. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза сельскохозяйственных животных и птицы. Санитарная оценка туш и органов. Санитарная оценка молока.

3. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 10

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в атональном состоянии животных.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.

3. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Методы исследования мяса на доброкачественность.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 11

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов мелкого рогатого скота.

2. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.

3. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 12

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.

2. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при столбняке и пастереллезе.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Требования нормативных документов.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 13

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. Послеубойная дифференциальная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.

3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 14

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.

2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

3. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в лабораториях ветсанэкспертизы рынков, его значение.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Первичная обработка молока, показатели, определяющие его сортность.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 15

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.

2. Лейкозы. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов.

3. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках скоропортящихся продуктов животноводства.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Инвазионные болезни рыб, передающиеся человеку. Санитарная оценка.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 16

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии животных.

2. Особенности послеубойного осмотра тушек птицы и пернатой птицы. Санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях: туберкулёз, сальмонеллез, пастереллез, чума и др.

3. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 17

1. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных, больных эмкармом, бешенством, маститом.

3. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках (документация, правила доставки, последовательность осмотра и методы исследования).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 18

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши кроликов и нутрий.

2. Сальмонеллезы. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.

3. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза сельскохозяйственных животных. Санитарная оценка туш и органов.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 19

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии животных.

2. Краткая характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Санитарная оценка туш и органов при их выделении и ее обоснование.

3. Способы и режимы обеззараживания молока больных животных и пути его реализации (при основных инфекционных болезнях, мастите, отравлениях, подвергнутых лечению антибиотиками).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 20

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схемизацию топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.

2. Дифференциальная диагностика чумы, рожи и пастереллеза. Санитарная оценка туш и органов.

3. Требования к доставке молочных (кисломолочные, сметана, творог, масло) продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сущность процесса порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Санитарная оценка.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

2.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

2.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: ОПК-6

Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6 ид-1

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.

1. Организация и значение предубойного содержания животных.
2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
4. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

ОПК-6 ид-2

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.

1. Ветеринарное клеймение мяса.

2. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
3. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
4. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
5. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

ОПК-6 ид-3

Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

1. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.
2. Серологическая типизация сальмонелл.
3. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
4. Созревание мяса. Сущность и значение.
5. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных.
7. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

ОПК-7

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7ид-1 Знать современные технические средства и информационные технологии.

1. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.
2. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
3. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

ОПК-7ид-2 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

1. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.
2. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.
3. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.

ОПК-7ид-3 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
2. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов.
3. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.
4. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.

ПК-18 *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*

ПК-18_{ид-1} 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.

1. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней.
2. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
4. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней.
5. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.
6. Трихинеллоскопия мяса.
7. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
9. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
10. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
11. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
12. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
13. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.
14. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
15. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.
16. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
17. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.

ПК-18_{ид-2} 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

1. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.
2. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.
3. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.
4. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.
5. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.
6. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.
7. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.
8. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.
9. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
10. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
11. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
12. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
13. Пороки консервов.
14. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
15. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
16. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
17. Виды порчи мяса.
18. Характеристика и технология производства пищевых топленых животных жиров.
19. Методы определения видовой принадлежности мяса.
20. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.
21. Антигенная структура сальмонелл.

2.2.2. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: ОПК-6

Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6 ид-1

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.

1. Требования НТД к меду.
2. Основы технического регулирования в РФ.
3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
4. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.
5. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ.
6. Виды, структура и значение стандартов.
7. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.

ОПК-6 ид-2

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.

1. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
2. Выявление молока от животных больных маститом.
3. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
4. Ветеринарное клеймение мяса.
5. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
6. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
7. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
8. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
9. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.

ОПК-6 ид-3

Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

1. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.
2. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.
3. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
4. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
6. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
7. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.
8. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.
9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).

ОПК-7

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7 ид-1 Знать современные технические средства и информационные технологии.

1. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
2. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов.
3. Пороки консервов.
4. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.

5. Требования к молоку сырью.
6. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика.
7. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.

ОПК-7_{ид-2} Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

1. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.
2. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
3. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.
4. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
5. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.
6. Порядок приема, гигиена хранения и ветеринарно-санитарной экспертиза продуктов на холодильных предприятиях.
7. Виды порчи мяса.
8. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.
9. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.
10. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.

ОПК-7_{ид-3} Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

1. Назначение и организация работы государственной лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
2. Первичная переработка молока и ее значение.
3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
4. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
5. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

ПК-18 *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*

ПК-18_{ид-1} 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.

1. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней.
2. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.
4. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.
5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
6. Серологическая типизация сальмонелл.
7. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.
10. Санитарная оценка пищевых куриных яиц.
11. Характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.
12. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
13. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.
14. Ветеринарные требования к убойным животным.
15. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
16. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
17. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
18. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.
20. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
21. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.
22. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.
23. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
24. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
25. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.
26. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.
27. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.

28. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).
29. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз).
30. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электрошока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
31. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
32. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
33. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
34. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.
35. Классификация рыбы и морских гидробионтов.
36. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
37. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
38. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.
39. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса.
40. Органолептические пороки молока.
41. Определение общей микробной обсемененности молока.
42. Определение коли-титра молока.
43. Контроль качества пастеризации молока.
44. Выявление фальсификации молока.

ПК-18_{ид-2} 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.

1. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней.
3. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.
4. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных.
5. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
6. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.
8. Трихинеллоскопия мяса.
9. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
11. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
12. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
13. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
14. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.
15. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
16. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
17. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.
18. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
19. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.
20. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.
21. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
22. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
23. Органолептические методы исследования молочных продуктов.
24. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.
25. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
26. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
27. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
28. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.
30. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.
31. Пороки молока и их причины.
32. Исследование рыбы на свежесть.
33. Методы паразитологического исследования рыбы.
34. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.
36. Органолептические исследования меда.
37. Лабораторные исследования меда: методы определения массовой доли влаги, диастазного числа и кислотности меда. Значения данных показателей.
38. Методы определения фальсификации меда сахарным сиропом.
39. Микроскопические исследования меда.
40. Фальсификация меда и методы выявления ее.
41. Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, ягод на продовольственных рынках.
42. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
43. Санитарный контроль муки, крупы, крахмала на продовольственных рынках.
44. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.
45. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
46. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
47. Созревание мяса. Сущность и значение.
48. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.
49. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
50. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.

51. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.
52. Характеристика и технология производства пищевых топленых животных жиров.
53. Методы определения видовой принадлежности мяса.
54. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.
55. Антигенная структура сальмонелл.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

4.1. Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса (письменного опроса)

Отметка «отлично» - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.

Отметка «хорошо» - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе

Отметка «удовлетворительно» - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.

Отметка «неудовлетворительно» - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

4.2. Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

Отметка «отлично» – 25-22 правильных ответов.

Отметка «хорошо» – 21-18 правильных ответов.

Отметка «удовлетворительно» – 17-13 правильных ответов.

Отметка «неудовлетворительно» – менее 13 правильных ответов

4.3. Критерии оценивания знаний обучающихся при подготовке докладов

Отметка «отлично» - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к докладу выполнены.

Отметка «хорошо» - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к изложению материалов.

Отметка «удовлетворительно» - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы, тема доклада не раскрыта.

Отметка «неудовлетворительно» - обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен.

4.4. Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке контрольных работ

Отметка «отлично» - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены

Отметка «хорошо» - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.

Отметка «удовлетворительно» - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта

Отметка «неудовлетворительно» - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

4.5. Критерии знаний при проведении зачета

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Оценка «не зачтено» должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «хорошо» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «удовлетворительно» – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

Отметка «неудовлетворительно» – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

4.5. Критерии знаний при проведении экзамена

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в44 ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации. –

Отметка «хорошо» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков

приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «удовлетворительно» – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

Отметка «неудовлетворительно» – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.