

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 07.07.2026
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной
медицины»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-воспитательной работе
и молодежной политике
А.А. Сухинин
10 апреля 2026 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность 36.05.01 Ветеринария

«Профиль: ветеринарная медицина мелких домашних животных

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2026

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«25» марта 2026 г.
Протокол № 7

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.вет.н., доцент
А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Выпускник с высшим образованием по специальности «Ветеринария» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта должен быть подготовлен к профессиональной деятельности в области ветеринарии.

Объектом изучения ветеринарно-санитарной экспертизы для подготовки студентов к профессиональной деятельности являются убойные сельскохозяйственные, промысловые животные, птицы, звери и продукты животноводства, пчеловодства, рыба, морские животные и гидробионты и др. продукты подконтрольные государственному ветеринарному надзору.

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции,
- исключение возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения,
- предотвращение распространения инфекционных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства.
- профилактика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных, отравлений,
- работа по повышению производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения,
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных,
- охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств,
- охрана окружающей среды от биологических загрязнений.

Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить её качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.05.01 «Ветеринария».

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

2.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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.

а) Профессиональные компетенции (ПК):

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.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.11 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по учебному плану составляет часть, формируемую участниками образовательных отношений первого блока, осваивается на очной форме обучения в 8 и 9 семестрах.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» связана со следующими дисциплинами:

1. Ветеринарная микробиология и микология
2. Вирусология
3. Патологическая анатомия животных
4. Паразитология и инвазионные болезни животных
5. Эпизоотология и инфекционные болезни животных
6. Информатика и цифровые технологии
7. Организация ветеринарного дела

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

4.1. Объем дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	9
Аудиторные занятия (всего)	133	48	85
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	50	16	34
Практические (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них:	83	32	51
практическая подготовка (ПП)	16	6	10
Самостоятельная работа	119	60	59
Контроль	36	0	36
Вид промежуточной и итоговой аттестации (зачет, экзамен)	Зачёт, Экзамен	Зачёт	Экзамен
Общая трудоемкость часы/зачетные единицы	288/8	108/3	180/5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ
5.1. Содержание дисциплины (очная форма обучения)

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр					Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
			Л	ПЗ	ПП	СР		
1.	<p>Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.</p>	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 <i>ид-1</i> - 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 <i>ид-2</i> - 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.</p>	8	2			2	
2.	<p>Назначение и устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 <i>ид-1</i> - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. ОПК-6 <i>ид-3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. 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</p>	8	2			4	

	<p>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 питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>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 питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>				
<p>3.</p> <p>Транспортировка убойных животных на мясокомбинат, убойный пункт</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p>				
<p>4.</p> <p>Требования к убойным животным. Организация и значение предубойного содержания животных.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем</p> <p>8</p> <p>2</p>				

<p>Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.</p>	<p>идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>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.</p>			
<p>Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.</p> <p>5.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p>	<p>8</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>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.</p>			
<p>Убой свиней и мелкого рогатого скота, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах</p> <p>6.</p>		8	2	2
<p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	8	2	2

промысловых животных и пернагой дичи.

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.

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; 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 технического 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.

	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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; контролировать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, мяса животных; растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>				
<p>9. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.</p>	8	2	2	2	
<p>10. Исследование мяса на трихинеллёз. Методика</p>	8	1	1	1	2

<p>ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения</p> <p>трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.</p>	<p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, смержденных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 работы 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>
--	--

<p>11. Исследование мяса на цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>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.</p> <p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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,</p>	<p>8</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
--	--	----------	----------	----------	----------

	<p>благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид.3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид.3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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; контролировать 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>																																														
<p>12.</p> <p>Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.</p>																																															
<p>13.</p> <p>Определение степени свежести мяса.</p>																																															

	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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; контролировать и регистрировать 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>																					
14.	<p>Определение степени свежести мяса птицы и кроликов.</p>					8		2		2												

	<p>промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>ПК-18 <small>ид-1</small> - 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.</p> <p>ПК-18 <small>ид-2</small> - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также контроль 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; биологично 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.</p>			
<p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <small>ид-3</small> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <small>ид-3</small> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <small>ид-1</small> - 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</p>	8	2	2

16. Определение видовой принадлежности мяса.	<p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 ил-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.</p>				
	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ил-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ил-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ил-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 технического контроля консервированных продуктов животного и</p>	8	2	2	2

	<p>растительного происхождения.</p> <p>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.</p>					
<p>17. Микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случай, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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</p>	8		2	1	4

	<p>боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биология и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид.3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид.3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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; биология и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>			
<p>18. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств. Морфологические свойства.</p>		8	2	1
				4

<p>19. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 <i>ид.3</i> - 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 <i>ид.3</i> - 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 <i>ид.1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 <i>ид.2</i> - 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.</p>	<p>8</p>	<p>2</p>	<p>4</p>
<p>20. Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий. Основы</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 <i>ид.2</i> - 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.</p>	<p>8</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

<p>дегустационной оценки пищевых продуктов.</p>	<p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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, 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.</p>			
<p>21. Технохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического,</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-2 - Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного</p>	8	2	2

<p>бактериологического и токсикохимического исследований.</p>	<p>происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>ОПК-6 <i>ид.3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.2</i> - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>ОПК-7 <i>ид.3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид.1</i> - 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; 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 токсикохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид.2</i> - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>				
<p>22. Транспортировка убойных животных. Виды транспортировки</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>		8	2	2

и ветеринарно-санитарные требования.	<p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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; контролировать 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>	16	26	6	60
23. Морфология и химия мяса животных.	<p>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</p>	9	2		4
ИТОГО ПО 8 СЕМЕСТРУ:		16	26	6	60

	<p>ПК-18 <i>ид-1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид-2</i> - 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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид-3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид-1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	9	2	2
<p>24. Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.</p>		9	2	2

<p>25.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид.3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животных, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>ПК-18 <i>ид.1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>9</p> <p>2</p>	<p>4</p>	
<p>26.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид.3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>ПК-18 <i>ид.1</i> - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы,</p>	<p>9</p> <p>2</p>	<p>4</p>	

	<p>последующую 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>				
<p>27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убой животных при инвазионных болезнях.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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, последующую ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>9 2</p>	<p>9 2</p>	<p>4</p>	
<p>28. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p>	<p>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, Emergentных или вновь возникающих инфекций, применение систем</p>	<p>9 2</p>			<p>2</p>

	<p>идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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; контролировать 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>		
<p>29. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ид-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы,</p>	<p>9</p> <p>2</p>	<p>2</p>

	<p>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; 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>			
<p>30. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

<p>31. Основы товароведения. Клеймение. Разруб мяса.</p>	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 <i>ид.1</i> - 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 <i>ид.2</i> - 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, 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 качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>32. Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.</p>	<p>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 <i>ид.1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 <i>ид.2</i> - 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, дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>			
<p>33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больших животных Способы и режимы обезвреживания.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>	9	2	2

<p>34. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.</p>	<p>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 почитать 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. 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 технического 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.</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
--	--	----------	----------	----------

<p>35. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК-6 <i>ид.2</i> - 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 <i>ид.3</i> - 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 <i>ид.1</i> - 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 <i>ид.1</i> - 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 химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПК-18 <i>ид.2</i> - 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, 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.</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>36. Основы технологии и ветеринарно-</p>	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7 <i>ид.1</i> - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

<p>санитарная экспертиза молочных продуктов.</p>	<p>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</p> <p>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 правила растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>			
<p>37. Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ид-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением</p>	<p>9</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>																																					
38.	<p>Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.</p>																																					
39.	<p>Основы технического регулирования и стандартизации</p>																																					

<p>продуктов животноводства. Система ХАССП. Маркировка пищевых продуктов.</p>	<p>ОПК-7 <i>ид-3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - <i>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</i></p> <p>ПК-18 <i>ид-2</i> - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>		
<p>40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолегтические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.</p>	<p>ОПК-6 - <i>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</i></p> <p>ОПК-6 <i>ид-1</i> - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 <i>ид-3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - <i>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i></p> <p>ОПК-7 <i>ид-2</i> - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>ПК-18 - <i>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</i></p> <p>ПК-18 <i>ид-1</i> - 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</p>	<p>9</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p>	

	<p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид.2</i> - 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.</p>				
<p>41. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид.1</i> - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 <i>ид.3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.2</i> - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид.1</i> - 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</p>			<p>9</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p>	

	<p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>			
<p>42. Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ид-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепобойную 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</p>	9	3	2

	<p>принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы токсимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>				
<p>43. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов. Паразитологическое исследование рыбы. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ид.3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид.1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>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 токсимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>	<p>9</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид.3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>				9	3	1	2
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.								
45. Санитарный контроль и исследование продуктов растительного	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид.3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>				9	3	1	2

<p>происхождения. Отбор проб.</p> <p>Органолептический и лабораторный методы исследования. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.</p>	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.1</i> - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид.1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид.2</i> - 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.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследования для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид.3</i> - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид.3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p>	<p>9</p>	<p>4</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
--	--	--	--	----------	----------	----------	----------

	<p>операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>ПК-18 <i>ид-1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид-2</i> - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>															
47.	<p>оопасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 <i>ид-2</i> - 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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 <i>ид-3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид-1</i> - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и</p>	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, передающихся человеку через мясо и мясопродукты).							9	4	1	2				

	<p>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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 ил-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, дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>																			
<p>48.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях птиц (передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты).</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ил-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ил-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ил-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;</p>																			

	<p>использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p>			
<p>49.</p> <p>Идентификация термического состояния мяса.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p>	<p>9</p>	<p>3 1 2</p>	
<p>50.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, смердженных или вновь возникающих инфекций, применение систем</p>	<p>9</p>	<p>3</p>	<p>2</p>

<p>скоропортящихся грузов.</p>	<p>идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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 химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>				
<p>51. Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p>	9	3	1	2

	<p>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 токсимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>				
<p>52. Основы технического регулирования и стандартизации. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (ФЗ, Постановления Правительства РФ, Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.</p>	<p>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. 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 продукта питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	9	3	1	1
<p>53. Контроль</p>	<p>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</p>				36

	<p>ОПК-7 <i>ид-1</i> - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 <i>ид-2</i> - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>ОПК-7 <i>ид-3</i> - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 <i>ид-1</i> - 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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-18 <i>ид-2</i> - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>																																
														ИТОГО ПО 9 СЕМЕСТРУ:	34	41	10	95															

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Правильная организация и планирование самостоятельной работы позволяет стимулировать поисковую, творческую деятельность обучающихся. Под самостоятельностью следует понимать не только умение делать самостоятельные выводы и применять полученные знания в практической деятельности, но и возможности организовать свою деятельность без посторонней помощи.

Самостоятельная работа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» позволяет сформировать навыки принципов ветеринарно-санитарной оценки рационального использования продуктов животного и растительного происхождения, подконтрольных госветнадзору, сырья (для промышленной переработки фермерских, природных промысловых ресурсов), охраны природы; экозащитных технологий и техники; основ технологии, технического регулирования и стандартизации, профессиональной ответственности; международного сотрудничества в области ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственной безопасности и безопасности продовольствия, защиты территории РФ от заноса заразных зооантропонозных и болезней животных, охрана окружающей среды; сознания человека и общества в целях развития АПК РФ.

Самостоятельная работа студентов иллюстрирует развитие следующих квалификационных требований:

- умение выявлять проблемы и интересы в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- умение ставить адекватную цель, определять последовательность задач;
- свойство находить оптимальные решения, эффективные средства и методы для достижения цели;
- умение находить необходимую информацию с использованием современных технологий, классифицировать и систематизировать ее;
- умение проводить научные исследования в сфере экспертизы пищевых продуктов;
- умение представлять результаты своей деятельности, как в документальном, так и устном виде для процедуры публичной защиты (презентации), а также лекции;
- умение владеть навыками делового результативного сотрудничества.

Самостоятельная работа студентов по учебной дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основным средством усвоения учебного материала. Она осуществляется с целью:

- отработки и усвоения учебного материала по дисциплине;
- закрепление и углубление знаний, умений и навыков;
- подготовки к предстоящим занятиям и контрольным мероприятиям;
- формирование у студентов культуры умственного труда, самостоятельности и инициативы в поиске и приобретении знаний.

В самостоятельную работу студентов входит освоение теоретического материала и подготовка к практическим занятиям в вопросах основ технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства, ТР и ГСС РФ, системы ХАССП, требований безопасности пищевой продукции: мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, рыбы и рыбной продукции, сырья и технологических процессов детского и специализированного питания и др. вопросов продовольственной безопасности.

Формами самостоятельной работы студента по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- ознакомление с рабочей программой;
- конспектирование и обработки лекционного материала;
- подготовка к групповым занятиям, включающая:

- а) подбор необходимых источников информации (литературы, Интернет-изданий, нормативно-правовой базы);
- б) конспектирование учебно-методической и научной литературы;
- в) обработку и анализ законов и нормативных актов;
- г) самоконтроль обработанных вопросов и тем учебной программы;

Кроме того, самостоятельная работа обучающихся в свободной форме реализуется через подготовку докладов и статей к студенческим научным конференциям по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственной безопасности, рационального развития АПК РФ и использования природных ресурсов, инновационных технологий и технического регулирования в области ветеринарно-санитарной экспертизы, переработки мясо-, птице-, молочного и др. сырья, яиц, меда и продуктов пчеловодства, растительного сырья, сырья для пищевых животных топленых жиров, применение биотехнологий.

Во время практических занятий обсуждение темы проводится в свободной творческой форме. Студенты обсуждают с преподавателем не только вопросы, сформулированные в учебно-методическом комплексе, но и задают вопросы, возникшие у них в процессе подготовки к семинару, аргументировано излагают собственную позицию по тому или иному проблемному вопросу.

Подготовка к занятию предполагает изучение теоретического лекционного материала, нормативных документов. При решении задач рекомендуется всесторонне анализировать условия, формулировать решение четко и грамотно, давая ссылки на соответствующие правовые нормы. В целях более полного усвоения материала и лучшей подготовки к будущей профессиональной деятельности необходимо стремиться изменять условия задачи с тем, чтобы выбрать наилучший вариант разрешения конкретной жизненной ситуации.

Вид заданий для самостоятельной работы студентов определяются преподавателем в рабочей программе и фондах оценочных средств.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации и могут быть конкретизированы в зависимости от контингента обучающихся.

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза", направление подготовки 36.05.01 "Ветеринария", уровень высшего образования - специалитет / авт.-сост.: А. В. Смирнов [и др.]; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2019. - 75 с. - URL: [УМП ВСЭ1](#) (дата обращения 23.03.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370> (дата обращения: 23.03.2026).

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П.

Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. - Режим доступа: - Текст (визуальный): непосредственный, 377 экз.

2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. – 320 с. - Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 189 экз.

3. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 197 экз.

7.2. Дополнительная литература

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертиза молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 23.03.2026)
7. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. - Режим доступа: - Текст (визуальный): непосредственный, 197 экз.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».

6. <https://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПБГУВМ»](#)
2. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
3. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
4. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
5. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
6. [Российская научная Сеть](#)
7. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
8. [База данных международных индексов научного цитирования Scopus](#)
9. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам [ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)
10. Электронные книги издательства «Перспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
11. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» ЭБС «Elibrica» издательства «Квадро» <https://elibrica.com/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомиться с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы,

уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Ветеринарно-санитарная экспертиза	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> видеопроектор, слайд-презентации по разделам дисциплины
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул.	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья

	Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Разработчик:

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
к.вет.н.



А.В. Смирнов

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

«Профиль: ветеринарная медицина мелких домашних животных

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2026

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.		Технология убой животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям и производственным процессам.	Тест, контрольная работа
2.		Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
3.		Методика ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов уоя при трихинеллезе и цистицеркозе.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
4.		Методы органолептического и лабораторного исследований мяса на свежесть, выявление мяса полученного от больных животных	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
5.		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Определение видовой принадлежности мяса.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
6.		Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.	Опрос (письменный опрос), тест
7.		Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий и мясных консервов.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа

8.		Транспортировка убойных животных.	Доклад
9.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
10.		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.	Опрос (письменный опрос), тест, доклад, контрольная работа
13.		Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов. Организация работы государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке. Идентификация термического состояния мяса.	Опрос (письменный опрос), тест, контрольная работа

<p>ОПК-6 <i>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</i></p> <p>ОПК-6 вид-1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 вид-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.</p> <p>ОПК-6 вид-3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>Основы технического регулирования и стандартизации.</p>	<p>Опрос (письменный опрос), тест</p>
<p>14.</p> <p>ОПК-7 <i>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i></p> <p>ОПК-7 вид-1 Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 вид-2 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>ОПК-7 вид-3 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 <i>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортную проверку животных и грузов при</i></p>		

экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений

ПК-18 вид-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 технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ПК-18 вид-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, дератизации и 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

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

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНКИ

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-б ^{ид-1} Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактирующих 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-б ^{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 продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Опрос, тест, доклад, контрольная работа
ОПК-б ^{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	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы 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

<p>ОПК-7^{ид-1} Знать современные технические средства и информационные технологии.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе, без ошибок.</p>	<p>Опрос, тест, доклад, контрольная работа</p>
<p>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.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тест, доклад, контрольная работа</p>
<p>ОПК-7^{ид-3} Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Опрос, тест, доклад, контрольная работа</p>

<p>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</p>					
<p>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</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тест, доклад, контрольная работа</p>
<p>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</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Опрос, тест, доклад, контрольная работа</p>

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

3.1. 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
<p>Организация и методика послепойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку</p>	<p>1. Организация и значение предубойного содержания животных.</p> <p>2. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней.</p> <p>3. Топография лимфатических узлов рогатого скота. Внутренних органов крупного рогатого скота.</p>

	<p>животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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 техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	
	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 мяса и продуктов убой однокопытных. 9. Ветеринарное клеймение мяса.

	<p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортную экспертизу животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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 и животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	
	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убой. 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 убой. 6. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных. 7. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

	<p>технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>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</p> <p>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 техномикического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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</p>
--	---

<p>Методика ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе.</p>	<p>циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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,</p>	<p>1. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.</p> <p>2. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.</p>
---	--	--

	<p>проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии,</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Трихинеллоскопия мяса. 2. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.

	<p>включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.</p> <p>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</p> <p>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 и животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техномикимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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</p>	
--	---	--

	<p>факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 полконтrolной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий,</p>
	<p>1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.</p>

	<p>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 техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	
<p>Методы органолептического и лабораторного исследований мяса на свежесть, выявление мяса полученного от больных животных</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ИД-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;</p>	<p>1. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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</p>	
		<p>1. Органолептические методы выявления мяса больших животных.</p> <p>2. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больших животных.</p> <p>3. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>4. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>5. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.</p>

	<p>запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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.</p>	
--	--	--

	<p>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 мясолерабатывающих 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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства,</p>	
		<p>1. Виды порчи мяса.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при осливлении и гниении.</p> <p>4. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.</p>

	<p>водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, профилактики и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>

<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Определение видовой принадлежности мяса.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>1. Определение сортовых показателей пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>2. Определение доброкачественности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>3. Определение видовой принадлежности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>4. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p> <p>5. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p>
---	---	---

	<p>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.</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	
	<p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>1. Характеристика и технология производства пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>2. Методы определения видовой принадлежности мяса.</p>

	<p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.</p>		<p>1. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.</p> <p>2. Серологическая типизация сальмонелл.</p> <p>3. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.</p> <p>4. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.</p>

	<p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	---

<p>факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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,</p>	<p>1. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.</p> <p>2. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и электролитных средах.</p> <p>3. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.</p> <p>4. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.</p> <p>5. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.</p> <p>6. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.</p> <p>7. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.</p> <p>8. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.</p>
---	---

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>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</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>	
<p>Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий и мясных консервов.</p>		<p>1. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов.</p> <p>2. Пороки консервов.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.</p>

	<p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ИД-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепойную 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 техномического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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</p>
--	--

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>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,</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p>		<ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>
<p>проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>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.</p>		<p>1. Требования к молоку сырью. 2. Органолептические пороки молока. 3. Определение общей микробной обсемененности молока.</p>

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>4. Определение коли-титра молока.</p> <p>5. Контроль качества пастеризации молока.</p> <p>6. Выявление фальсификации молока.</p> <p>7. Органолептические методы исследования молочных продуктов.</p> <p>8. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.</p> <p>9. Выявление фальсификаций молочных продуктов.</p> <p>10. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.</p> <p>11. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.</p> <p>12. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.</p> <p>13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока.</p> <p>14. Ветеринарно-санитарной экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>15. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.</p> <p>16. Пороки молока и их причины.</p>
--	--	--

	<p>мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	
	<p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>1. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.</p> <p>2. Первичная переработка молока и ее значение.</p> <p>3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.</p>

	<p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Сposобен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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 дезинфекций, дезинсекции и дератизации боенских и мясолерабатывающих 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.</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.</p>	<p>ОПК-6 - Сposобен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб. 2. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветооценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветооценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.

	<p>запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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.</p>	<p>4. Санитарная оценка пищевых куриных яиц.</p> <p>5. Характеристика пищевых индюшачьих, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.</p>
--	--	---

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p>	
	<p>1. Исследование рыбы на свежесть. 2. Методы паразитологического исследования рыбы. 3. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц. 4. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.</p>	

	<p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	--

	<p>продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>ПК-18 ИД-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепробойную 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</p>
--	--

5. Классификация рыбы и морских гидробионтов.
6. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.

	<p>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 техномикического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ОПК-6 - Слособен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Слособен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 - Сposобен 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

	<p>организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	
	<p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных инфекций, применение систем идентификации животных, транспортировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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.</p>	<p>1. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.</p> <p>2. Требования НТД к меду.</p>

	<p>проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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, послубойную 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

	<p>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.</p>	
<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p>	<p>1. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).</p> <p>2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.</p> <p>4. Ветсакспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.</p> <p>5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящура и оспе.</p> <p>6. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мят, эпизоотический лимфонгаит).</p> <p>7. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.</p> <p>8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.</p> <p>9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветоаналитическая и продуктов убой при ботулизме и его профилактики.</p> <p>10. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.</p> <p>11. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных</p>	

	<p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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.</p>	<p>инвазионными болезнями не опасными для человека.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолёзе, эхинококкозе.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.</p> <p>14. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях (инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).</p> <p>16. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз).</p> <p>17. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электроток, молнии, теплового удара, утопления и др.).</p> <p>18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.</p> <p>19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.</p> <p>20. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиактивными изотопами.</p> <p>21. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.</p>
<p>Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов. Транспортировка животных.</p> <p>Организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.</p> <p>Идентификация термического состояния мяса.</p>	<p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>трасировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>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</p> <p>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 живогого 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.</p> <p>ПК-18 ИД-2 - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства,</p>
--	---

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p>	
	<p>1. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.</p> <p>2. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика.</p> <p>3. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.</p> <p>4. Порядок приема, гигиена хранения и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на холодильных предприятиях.</p>	

	<p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	--

	<p>продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>ОПК-7 ИД-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.</p> <p>ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортную перевозку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> <p>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</p>	<p>1. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.</p> <p>2. Назначение и организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>3. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса.</p> <p>4. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.</p>
--	--	--

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p> <p>ОПК-6 ИД-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p>	
<p>Основы технического регулирования и стандартизации.</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы технического регулирования в РФ. 2. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ. 3. Виды, структура и значение стандартов.

	<p>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.</p> <p>ОПК-6 ИД-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p> <p>ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 ИД-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
	<p>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 и животных; проводить бактериологический анализ мяса и</p>	

	<p>мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>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;</p> <p>профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	
--	---	--

3.1.2 Тест-вопросы

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-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

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.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

1. На какие болезни проводится обязательное исследование туш и органов свиней при послубойном осмотре?

1. Сибирская язва, трихинеллез, цистицеркоз
2. Сибирская язва, сальмонеллез, листериоз
3. Трихинеллез, болезнь Ауески, лептоспироз
4. Рожа, туберкулез, болезнь Тешена

Ответ: 1

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

1. Цистицеркоз кроликов и зайцев
2. Цистицеркоз крупного рогатого скота
3. Цистицеркоз свиней
4. Цистицеркоз тонкошейный

Ответ: 3.

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.

3. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота является верным.

1. При – 10°С в толще мяса 12°С в холодильнике в течение 4 сут
2. При – 10°С в толще мяса 12°С в холодильнике в течение 24 часов.

3. При – 12°С в толще мяса без выдержки

4. При – 9°С в толще без выдержки.

Ответ:3

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

1. При обнаружении 2-3 цистицерков на разрезе мышц

2. При обнаружении 4-5 цистицерков на разрезе мышц

3. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массеторах

4. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

Ответ:2

5. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?

1. Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз

2. Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз

3. Описторхоз, триэнофороз, и метаганимоз

4. Дифиллоботриоз, описторхоз и анизокидоз

Ответ: 4

Задания закрытого типа на установление соответствия

6. Сопоставьте продукт и заболевание:

	Продукт		Болезнь
А	Свинина	1	Бруцеллез
Б	Молоко	2	Трихинеллез
В	Рыба	3	Описторхоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

7. Сопоставьте болезнь и характерными изменениями в мясе и продуктах убоя:

	Болезнь		Изменения в мясе и продуктах убоя
А	Желтушность жира и мышц	1	Сибирская язва
Б	Кровь темная, несвернувшаяся; селезенка увеличена	2	Лептоспироз
В	Цистицерки в мышцах	3	Цистицеркоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

8. Сопоставьте болезнь и способ профилактики:

	Болезнь		Профилактика
А	Сальмонеллез	1	Ветеринарный контроль свинины
Б	Трихинеллез	2	Пастеризация молока
В	Бруцеллез	3	Термообработка яиц

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

9. Сопоставьте заболевание и его возбудитель:

	Болезнь		Возбудитель
А	Туберкулез	1	<i>Bacillus anthracis</i>
Б	Сибирская язва	2	<i>Brucella abortus</i>
В	Бруцеллез	3	<i>Mycobacterium bovis</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

10. Сопоставьте заболевание и клинический признак у животных:

	Болезнь		Признаки
А	Рожа свиней	1	Афты на языке и копытах
Б	Яшур	2	Кожные ромбовидные пятна
В	Эмкар	3	Хромота, крепетирующие отеки

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

ЗАДАНИЕ НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

11. Этапы эпидемиологического расследования при возникновении вспышки пищевых токсикоинфекций:

1. Подтверждение диагноза
2. Сбор анамнеза и данных
3. Выявление контактных лиц/животных
4. Разработка профилактических мер

Ответ: 1234

12. Последовательность оценки риска возникновения заболевания:

1. Управление риском
2. Идентификация опасности
3. Оценка экспозиции (контакта)
4. Характеристика риска

Ответ: 2341

13. Этапы лабораторной диагностики:

1. Проведение анализа
2. Интерпретация результатов
3. Составление заключения
4. Отбор проб биоматериала

Ответ: 4123

14. Последовательность действий при вспышке инфекции:

1. Дезинфекция помещений
2. Изоляция больных животных
3. Вакцинация поголовья
4. Мониторинг ситуации

Ответ: 4123

15. Последовательность действий при обнаружении в убойно-разделочном цехе туши с патологоанатомическими изменениями характерными для сибирской язвы.

1. Остановка конвейера
2. Отбор проб для микроскопии мазка отпечатка
3. Немедленное уничтожение сжиганием сибироязвенной туши и органов
4. Информирование о подозрении на сибирскую язву СББЖ и Роспотребнадзора,

Ответ: 1243

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

16. В баранине были обнаружены цистицерки

Вопросы:

1. Назовите цистицеркозы опасные для человека?
2. Как можно использовать такое мясо?
3. Какова допустимая степень инвазии (сколько цистицерков допускается на разрезе)?

Ответ:

1. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней,
4. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей
3. До 5 цистицерков допускается на разрезе

17. При осмотре туши и органов телят обнаружили отек подгрудка фибринозный энтерит, фибринозный плеврит, очаговую крупозную пневмонию (мраморное легкое,) увеличенные лимфоузлы с кровоизлияниями.

Вопросы:

1. Какой болезни соответствуют данные изменения?
2. Опасна ли данная болезнь для человека?
3. Как нужно поступить с таким мясом?

Ответ:

1. Пастереллез
2. Не опасна
3. Мясо нельзя использовать в сыром виде обеззараживают проваркой или направляют на мясные хлеба, консервы и вареную колбасу

18. На молочной ферме при проведении мастит

Вопросы:

1. Как поступить с молоком коров больных маститом?
2. Как часто проводят исследование на скрытый мастит?
3. Какие мероприятия нужно проводить на ферме для профилактики мастита?

Ответы:

1. Молоко от маститных коров кипятят 30 минут и уничтожают
2. Исследования на скрытый мастит проводят не реже чем 1 раз в месяц
3. Для профилактики мастита нужно: проводить исследование на скрытый мастит, больных маститом коров изолировать и лечить, соблюдать гигиенические нормативы при доении и содержании коров

19. При осмотре свиней, поступивших на мясокомбинат, обнаружили несколько больных животных с повышенной температурой

Вопросы:

1. Можно ли проводить убой больных животных с не установленным диагнозом?

2. Как поступить с больными животными?

3. Как поступить со здоровыми животными ехавшими в одном транспорте с больными животными?

Ответ:

1. Нельзя

2. Поместить в изолятор отобрать биоматерья для постановки диагно за лабораторным методом

3. Поместить в карантин до установления диагноза больных животных
ОПК-6 ИД-3

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

20. При осмотре коровы обнаружены увеличенная селезенка серого цвета, множественные опухоли в лимфоузлах и паренхиматозных органах.

Вопросы:

1. Какое заболевание подозревается?

2. Назовите возможную причину.

3. Как поступают с мясом.

Ответ:

3. Лейкоз КРС.

4. Вирус лейкоза крупного рогатого скота (ВЛКРС).

5. Пораженные органы утилизируют мясо направляют, на проварку, консервы, мясные хлеба или вареные колбасы (при отсутствии сальмонелл)

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.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

1. Как поступают с рыбой при обнаружении лигулеза?

1. Рыбу направляют в техническую утилизацию

2. При сильном поражении (более 10 паразитов) отправляют на техническую утилизацию, при слабом - выпускают после проварки

3. Выпускают без ограничения

4. При наличии гидремии или истощения отправляют на техническую утилизацию, при отсутствии после потрошения выпускают в реализацию.

Ответ: 4

2. Признак характеризующий свежую рыбу:

1) Жабры ярко-красные

2) Глаза мутные

3) Мышцы легко отделяется от костей

4) Запах аммиака

3. В каком случае, при которых туши свиней при туберкулезе выпускают без ограничений.

1. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких

2. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов

3. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в подчелюстных или

брыжеечных лимфатических узлах
 4. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы.

Ответ: 3.

4. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

1. Salmonella, E.coli, Proteus
2. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. botulinum
3. Streptococcus faecalis, Vibrio para haemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter
4. Salmonella, E.coli, Proteus, Bacillus antrais, Cl. Botulinum

Ответ: 1.

5. К убою на мясо не допускают следующих животных:

1. В возрасте до 21 дня.
2. Подозрительных по заболеванию сибирской язвой
3. Положительно реагирующих на туберкулез, лейкоз и бруцеллез
4. С травматическими повреждениями

Ответ: 2

Задания закрытого типа на установление соответствия

6. Сопоставьте продукт и нормативный документ

	Продукт		Нормативный документ
А	Мясо	1	ТР ТС 033/2013
Б	Молоко	2	ТР ТС 034/2013
В	Рыба	3	ТР ЕАЭС 040/2016

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

7. Установите соответствие между радиоактивным изотопом и тканью в которой он откладывается

	Радиоактивным изотоп		Ткань
А	Цезий -137	1	Кость
Б	Йод-131	2	Мышцы
В	Стронций-90	3	Щитовидная железа

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

8. Сопоставьте метод и цель:

	Метод исследования		Цель
А	Овоскопирование	1	Проверка яиц на пороки
Б	Реакция с серной кислотой	2	Определение свежести рыбы
В	Проба Эбера	3	Определение жирности молока

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

9. Сопоставьте вид фальсификации молока и метод ее выявления:

	вид фальсификации		метод выявления фальсификации
А	Добавление воды	1	Раствор люголя
Б	Добавление соды	2	Определение плотности
В	Добавление крахмала	3	Бромтимоловый синий

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

10. Сопоставьте дефект и причину:

	Дефект		Причина
А	Зеленые пятна на мясе	1	Окисление жирных кислот
Б	Прогорклый вкус масла	2	<i>Pseudomonas fluorescens</i>
В	«Бомбаж» консервов	3	<i>Clostridium botulinum</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

Задания закрытого типа на установление последовательности

11. Последовательность действий для обнаружении диоксинов в мясе:

1. Утилизация продукции.

2. Отправка проб в аккредитованную лабораторию.
3. Изъятие партии из оборота.
- 4) Проведение хромато-масс-спектрометрии.

Ответ: 2431

12. Последовательность действий при фальсификации колбасы крахмалом:

1. Проведение йодной пробы.
2. Отбор проб из партии.
3. Выдача предписания производителю.
4. Изъятие продукции из продажи.

Ответ: 2143

13. Последовательность контроля качества замороженных полуфабрикатов:

1. Проверка маркировки и сроков годности.
2. Микробиологический анализ
- 3 Органолептическая оценка после размораживания.
4. Допуск к реализации.

Ответ: 1324.

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.

14. Этапы исследования кормов на микотоксины:

1. Отбор средней пробы из партии.
2. Экстракция афлатоксинов ацетонитрилом.
3. Анализ методом ИФА.
4. Сравнение с ПДК (20 мкг/кг).

Ответ: 1234

15. Установите последовательность технологических операции при убойе и разделке животных

1. Нутровка
2. Оглушение
3. Съём шкуры
4. Убой

Ответ: 2431

Задания открытого типа

16. В говяжьей туше выявлены очаги некроза в мышцах на разрезе выделяется пеннистая жидкость с запахом прогорклого масла.

Вопросы:

1. Какое заболевание подозревается?
2. Назовите возбудителя.
3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

Ответ:

1. Эмфизематозный карбункул.
2. *Clostridium chauvoei*.
3. Сжигание

17. В на коже свиньи обнаружены ромбовидные красные пятна, студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке и мышцах кровоизлияния на слизистой кишечника.

Вопросы:

1. Какое заболевание можно заподозрить?

2. Назовите возбудителя.
3. Допустимо ли использование мяса

Ответ:

1. Рожа свиней.

2. *Erysipelothrix*

3. Да, тушу проваривают или направляют на промышленную переработку (консервы мясные хлеба, вареные колбасы).

18. В молочном продукте творог обнаружены следы растительных жиров.

Вопросы:

1. Какой вид фальсификации выявлен?

2. Назовите метод выявления растительного жира (например, хроматография).

3. Укажите нормативный документ, запрещающий такую замену.

Ответ:

1. Замена молочного жира растительным.

2. Хроматография или люминесцентный анализ.

3. ТР ТС 033/2013.

19. В мясе овцы обнаружены цисты размером 5–7 мм в жевательных мышцах. При микроскопии выявлены сколексы с крючьями.

Вопросы:

1. Какое паразитарное заболевание выявлено?

2. Назовите возбудителя.

3. Укажите режим заморозки для обеззараживания.

Ответ:

1. Цистицеркоз (финноз).

2. *Cysticercus ovis*.

3. -12°C без выдержки

20. В печени овцы обнаружены пузыри размером с куриное яйцо содержащие сколексы.

Вопросы:

1. Какое заболевание выявлено?

2. Назовите возбудителя.

3. Укажите способ обеззараживания.

Ответ:

1. Эхинококкоз.

2. *Echinococcus granulosus*.

3. Зачистка и утилизация пораженных частей органов.

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

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

1. Какие лимфатические узлы необходимо вскрывать при ветсанэкспертизе головы крупного рогатого скота

1. Подчелюстные, околоушные, заглочные
2. Околоушные, подчелюстные, подъязычные.
3. Наружные заглочные, средние заглочные, околоушные
4. Подчелюстные, подъязычные, средние заглочные

Ответ: 1

2. Температура в толще готовых вареных, полукопченых и варенокопченых колбас должна быть не ниже

1. 63°C
2. 72°C
3. 99°C
4. 85°C

Ответ: 2

3. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

1. Бомбаж
2. Хлопуша
3. Вмятины
4. Подтеки содержимого

Ответ: 3

4. Какие лимфатические узлы необходимо вскрывать при ветсанэкспертизе легких свиней.

1. Трахеобронхиальный, средостенный, левый бронхиальный
2. Левый, правый и средний бронхиальные
3. Левый и правый легочные, краниальный и каудальный средостенные
4. Левый и правый бронхиальные, эпортариальный и средостенный

Ответ: 2

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

1. При обнаружении 2-3 цистицерков на разрезе мышц
2. При обнаружении 4-5 цистицерков на разрезе мышц
3. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массеторах
4. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

Ответ: 2

Задания закрытого типа на установление соответствия

6. Сопоставьте термин и пример:

	термин		пример
А	Контаминант	1	Крахмал в меде
Б	Ингибитор	2	Антибиотики в молоке
В	Фальсификат	3	Афлатоксин в мясе

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ2В1

7. Сопоставьте лабораторную реакцию с показателем свежести мяса который она определяет

	Лабораторная реакция		Показатель
А	Бензидиновая проба	1	Продукты первичного распада белка
Б	Реакция с сернокислой медью	2	Пероксидаза
В	Реакция с реактивом Неслера	3	Аммиак и соли аммония

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

8. Сопоставьте показатели безопасности колбасы с их значениями

	Показатель		Значение
А	КМАФАнМ	1	5 мг
Б	Поваренная соль	2	1000 /г
В	Нитрит натрия	3	1,5%

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

--	--	--

Ответ: А2Б3В1

9. Сопоставьте показатели безопасности свежего топленого жира с их значениями

	Показатель		Значение
А	Кислотное число	1	0,03
Б	Перекисное число	2	0,3
В	Влажность	3	2,2

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

10. Сопоставьте признак и продукт:

	Показатель продукта		Продукт
А	Воздушная камера 4 мм	1	Мед
Б	Диастазное число 25 ед. Готе	2	Диетическое яйцо
В	Перекисное число 0,8 мг	3	Топленый жир

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

Задания закрытого типа на установление последовательности

11. Последовательность исследования мяса на свежесть

1. Определение цвета, запаха, консистенции
2. Изучение сопроводительных
3. Проба варки
- 4 Реакция с серноокислой медью.

Ответ: 2134

12. Установите последовательность мест ветсанэкспертизы на конвейере по переработке крупного рогатого скота

1. Ветсанэкспертиза туши
2. Ветсанэкспертиза голов
3. Ветсанэкспертиза внутренних органов
4. Финальное место

Ответ: 2314

13. Установите последовательность ветсанжкспертизы колбас

1. Изучение маркировки
2. Определение физико-химических показателей (поваренная соль, нитраты, влажность)

3. Отбор проб для микробиологических исследований,
4. Определение органолептических показателей

Ответ: 1423

14. Укажите последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы молока

1. Осмотр тары и транспорта
2. Изучение ВСД
3. Отбор проб
4. Проведение органолептических и лабораторных исследований

Ответ: 2134

15. Этапы экспертизы яиц на сальмонеллу:

1. Отбор проб из желтка и белка.
2. Посев на селективную среду (висмут-сульфит агар).
3. Идентификация черных колоний.
4. Подтверждение биохимическими тестами.

Ответ: 1234

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

16. На мясе обнаружена плесень белого цвета.

Вопросы:

1. Опасна ли такая плесень?
2. Назовите возможный вид гриба.
3. Укажите ветеринарно-санитарную оценку мяса.

Ответ:

1. Нет.
2. Мукор
3. Зачистка пораженных участков и направление на промышленную переработку.

17. В тушке индейки обнаружены кровоизлияния в грудных мышцах и сепсис.

Вопросы:

1. Какое заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возможного возбудителя.
3. Допустимо ли использование мяса после проварки?

Ответ:

1. Колибактериоз.
2. *Escherichia coli* (кишечная палочка)
3. Нет, тушку утилизируют.

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

18. В говяжьей печени обнаружены белые фиброзные тяжи и уплотнения, на разрезе желчных протоков обнаружены белые плоские гельминты.

Вопросы:

1. Какое паразитарное заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возбудителя.
3. Допустимо ли использование печени в пищу?

Ответ:

1. Фасциолез.
2. *Fasciola hepatica* (gigantika).
3. Да после зачистки пораженных участков печени (не более 2/3)

19. В куриных яйцах обнаружены трещины на скорлупе и признаки подтекания белка.

Вопросы:

1. Можно ли допустить такие яйца к реализации?
2. Назовите возможные риски для потребителя.
3. Укажите требования ГОСТ 31654-2012 к целостности скорлупы.

Ответ:

1. Нет, яйца бракуются.
2. Риск заражения пищевыми токсикоинфекциями и токсикозами
3. Скорлупа должна быть чистой, без повреждений

20. В меде выявлено содержание оксиметилфурфузола (ОМФ) — 50 мг/кг.

Вопросы:

1. О чем говорит этот показатель?
2. Укажите допустимую норму ОМФ).
3. Назовите причину его образования.

Ответ:

1. Перегрев меда или длительное хранение.
2. Не более 25 мг/кг
6. Разложение сахаров при высокой температуре

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

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-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. 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 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 (электроточка, 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 сальмонелла 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, фасциолезе, 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 её 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 схемузарисовку 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 схемузарисовку 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 схемузарисовку 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.

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-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.

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-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. 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. Ветсанкспертиза 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.

3.2.2. 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-7ид-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-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. 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 селективных 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 экспертизы 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-7ид-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-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.

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. Ветсанэкспертиза, 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 гемоспоририозах, 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 (электротока, 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-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. 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 большому 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 в 44 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 большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.11
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Уровень высшего образования
Специалитет
Специальность 36.05.01 Ветеринария
«Профиль: ветеринарная медицина мелких домашних животных»

Цель освоения дисциплины: подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.В.11) состоит в базовой части учебного плана, осваивается в 8 и 9 семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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.

а) Профессиональные компетенции (ПК):

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.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения по показателям качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки продуктов животного и растительного происхождения, создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.

Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: теххимических, физико-химических и микробиологических.

Владеть: Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 288 академических часа (8 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен.