

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 01.06.2017
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

(проректор по учебно-
воспитательной работе),

профессор

А.А. Сухинин

30.06.2017 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2017

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры

«26» июня 2017 г.

Протокол № 10

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы

к.вет.н., доцент

В.Г. Урбан

Санкт-Петербург

2017 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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».

экспертно-контрольная деятельность:

организация и проведение экспертизы и контроля технологических процессов, зданий и сооружений для содержания животных и технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения;

ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

организация и проведение контроля по транспортировке животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

охрана населения от болезней, общих для человека и животных;

охрана территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств;

организационно-управленческая деятельность:

руководство профессиональным коллективом, осуществляющим врачебную и экспертно-контрольную деятельность;

организация и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды;

оценка экономической эффективности ветеринарных мероприятий;

оценка и прогноз экономического развития ветеринарной службы;

перспективное планирование работы ветеринарных и производственных подразделений;

организация труда в ветеринарных учреждениях и ведение ветеринарной документации;

производственно-технологическая деятельность:

организация контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения;

организация эффективного использования лекарственного сырья, лекарственных препаратов, биологически активных добавок, участие в разработке новых методов, способов и приемов изготовления и контроля качества лекарственных средств;

проектно-консультативная деятельность:

участие в разработке проектов по строительству животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства и их экспертизе согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям;

консультативная деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы, организации ветеринарного дела и ветеринарного предпринимательства;

научно-исследовательская деятельность:

совершенствование методологии научных исследований, разработка и внедрение в производство инновационных технологий в области ветеринарии и животноводства;

сбор научной информации, подготовка обзоров, аннотаций, составление рефератов и отчетов, библиографий, анализ информации по объектам исследования;

участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня;

выступление с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, распространение и популяризация профессиональных знаний, воспитательная работа с обучающимися;

анализ состояния и динамики объектов деятельности, разработка планов, программ и методик проведения исследований, анализ их результатов.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

общекультурные (ОК):

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2);

– способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8);

общефессиональные компетенции (ОПК):

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

профессиональные компетенции по видам деятельности:

экспертно-контрольная деятельность:

- способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

– способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);

– способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

– способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

производственно-технологическая деятельность:

– способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);

проектно-консультативная деятельность:

– способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

Согласно требованиям квалификационной характеристики в результате освоения дисциплины студенты должны **знать:**

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, её роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в своей стране и сопредельных государствах;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; устойчивость возбудителей инфекционных и

инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;

- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Студенты должны уметь владеть:

- методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Студенты должны иметь практические навыки:

- ◆ приёма и сдачи животных (птиц) на боенские предприятия и подготовки их к убою;
- ◆ организации и проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
- ◆ организации и проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц;
- ◆ отбора проб, консервирования материала и их отправления в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- ◆ приготовления мазков-отпечатков из проб, присланных для исследования и окраски их различными методами;
- ◆ проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- ◆ проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и мёда;
- ◆ осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

- ◆ проведения комплекса общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- ◆ проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;
- ◆ проведение радиометрического контроля, обезвреживания и использования продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;
- ◆ проведения дезинфекции убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней;
- ◆ проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Формируемые компетенции			Опыт деятельности
	Владения	Умения	Знания	
ОК-2	Способностью принимать решения в своей профессиональной деятельности руководствуясь НТД РФ	Использовать нормативно-технические документы РФ: ФЗ, ТР, ГОСТ, ГОСТ Р, МУ, Правила ВСЭ и т.д.	Основных разделов нормативных документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Вести профессиональную деятельность основываясь на нормативно-техническую документацию
ОК-8	Приемами и технологиями поиска нормативных документов, в т.ч. с применением интерактивных форм в сети Интернет (на официальных сайтах), определения их статуса	Пользоваться государственными стандартами, Техническими регламентами, Правилами ВСЭ и т.д. в своей профессиональной деятельности	Основных требований информационной безопасности и правил работы в информационной среде, в том числе в сети Интернет	Использование современных информационных технологий для изучения нормативной базы РФ в сфере деятельности ветеринарного врача
ОПК-1	Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса	Пользоваться ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, СанПиН, ВетПиН, ХАССП, GMP, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде	Использование современных информационных технологий для изучения нормативной базы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-8	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности	Проводить оценку лабораторных химических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов	Основных методик ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов	проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля и при транспортировке поднадзорных грузов
ПК-9	Методами заготовки и особенностями хранения кормов растительного и животного происхождения;	Осуществлять контроль качества кормов и кормовых добавок в местах заготовки, производства, переработки, при их транспортировке и хранении	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, производстве, переработке, транспортировке и хранении кормов и кормовых добавок	проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья животного и растительного происхождения
ПК-10	Методами обследования и постановки диагноза животным, методиками экспертной оценки соблюдения Правил транспортирования животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Проводить клинический осмотр животных, рассчитывать нормы кормов и воды для разных видов животных на весь путь следования,	Ветеринарно-санитарные требования и условия транспортирования животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, Правила транспортирования (всеми видами транспорта), соблюдение товарного соседства	проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения
ПК-11	Методами органолептического, физико-химического, токсикологического, радиологического, микробиологического и микологического исследований пищевых продуктов, методами и методиками обследования промысловых и домашних животных, рыбы, пчел, инкубационного яйца и др.	Проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии, зооантропонозов	Эпидемиологическую роль пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний и профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей, животных и птиц. Правила уничтожения биологических отходов методами, не загрязняющими окружающую среду	проведения ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке и переработке животных и птицы
ПК-12	Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих	Пользоваться ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ, ГОСТ Р, приказами, правилами, рекомендациями	Основные требования безопасности и качества ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ и ГОСТ Р Правил ВСЭ,	Использование в профессиональной деятельности действующих нормативно-

	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса	указаниями, терминологией действующих международных классификаций и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	рекомендаций, указаний в части пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	технических документов
ПК-18	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей пищевых продуктов, технологических процессов производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукции животного происхождения и др. поднадзорных объектов	Основных методов и методик ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения и других поднадзорных объектов, основы технологических процессов производства мяса, молока, рыбы, мёда и др. продуктов	проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке животных, сырья, продукции животного происхождения
ПК-21	Правилами и методами ВСЭ профилактики, диагностики болезней животных, судебно-ветеринарной экспертизы и ОВД	Проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД	Ветеринарного законодательства и НТД в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД	Проведение консультативной работы по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению подготовки 36.05.01 – «Ветеринария» квалификация выпускника – «специалист» по ФГОС ВО и учебному плану относится к базовой части цикла обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ, осваивается в 8, 9 семестрах на очной форме обучения, в 10 (А), 11 (Б) семестрах на очно-заочной (вечерней) форме обучения и на 5, 6 курсах на заочной форме обучения.

Дисциплина сохраняет предметную связь с нормальной и патологической анатомией, гистологией, биологической химией, микробиологией, эпизоотологией, паразитологией, токсикологией, радиобиологией и другими клиническими, медицинскими и прикладными биотехнологическими дисциплинами, организаций ветеринарного дела. Изучение дисциплины базируется на знаниях анатомии животных, акушерства и

гинекологии, ветеринарной фармакологии и токсикологии, внутренних незаразных болезней, паразитологии, патологической анатомии, микробиологии, эпизоотологии и инфекционных болезней, гигиены и санитарии.

Данная дисциплина имеет большое социальное значение. Она вооружает специалиста профессиональными знаниями, дающими право выпускать только доброкачественные и благополучные в ветеринарно-санитарном отношении продукты животноводства, профилактики особо опасных болезней животных и человека, улучшение продуктивных качеств животных, судебно-ветеринарной экспертизы.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими курсами дисциплин: «Латинский язык», «Биологическая химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Патологическая физиология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Вирусология и биотехнология», «Паразитарные и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционные болезни».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

4.1. Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	126	54	72
Лекции	54	18	36
Практические занятия	72	36	36
Самостоятельная работа	162	54	108
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

4.1. Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной (вечерней) формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		10 а (5 курс)	11 б (6 курс)
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	104	32	72
Лекции	52	16	36
Практические занятия	52	16	36
Самостоятельная работа	184	76	108
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

4.1. Объем дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза” для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		5	6
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	34	12	22
Лекции	16	6	10
Практические занятия	18	6	12
КСР	13	4	9
Самостоятельная работа	241	92	149
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ “ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА”

5.1. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза” для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
	Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОК-2, 8, ОПК-1,	8	2		2
	Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ПК-18, 21	8	2		4
	Убойные животные. Организация и значение предубойного содержания животных. Виды транспортировки убойных животных	ПК-9, 10	8	2		2
	Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ПК- 8, 9, 10, 11	8	2		4
	Убой свиней, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ПК- 8, 9, 10, 11	8	2		4
	Убой мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий; основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ПК- 8, 9, 10, 11	8	2		2

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса птицы и птицепродуктов.	ПК- 8, 9, 10, 11	8	2		2
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК- 8, 9, 10, 11	8	2		4
Морфология и химия мяса животных.	ОК-2, 8, ПК-8	8	2		2
Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	ОК-2, 8, ПК-8	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		2
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		2
Основы товароведения. Клеймение. Сортовой разруб мяса.	ОК-8, ПК-8	8	2		2
Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		2
Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства при продаже на рынке.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		4
Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.	ПК- 8, 9, 10, 11	9	2		2
Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	9	2		2
Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП. Маркировка пищевых продуктов..	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	9	2		4
Организация работы ветеринарного врача на холодильнике, на продовольственном рынке.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	9	2		2
Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		4	4
Определение степени свежести мяса. Методика исследования. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		4	4

Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		4	4
Исследование мяса на трихинеллёз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		4	4
Исследование мяса на цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		4	4
Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11,	8		4	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		2	2
Транспортировка убойных животных и продуктов животноводства. Виды транспортировки и ветеринарно-санитарные требования. Температурный режим.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		2	4
Определение видовой принадлежности мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	8		2	2
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств. Морфологические свойства.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		4	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		4	4
Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2
Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 18	9		2	4
Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 18	9		2	2

	Технохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технохимического исследований.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2	
	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТом.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	4	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства (яиц, яичного порошка, меланжа).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		4	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	4	
	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.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	9		2	2	
	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.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	9		2	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11,	9		2	2	
	Убой и первичная переработка животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	9		2	2	
	ИТОГО				54	72	162

5.2. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза” для очно-заочной (вечерней) формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
	Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОК-2, 8, ОПК-1,	10	2		4

Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ПК-18, 21	10	2		6
Убойные животные. Организация и значение предубойного содержания животных. Виды транспортировки убойных животных	ПК-9, 10	10	2		4
Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ПК- 8, 9, 10, 11	10	2		6
Убой свиней, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ПК- 8, 9, 10, 11	10	2		6
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса птицы и птицепродуктов.	ПК- 8, 9, 10, 11	10	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК- 8, 9, 10, 11	10	2		6
Морфология и химия мяса животных.	ОК-2, 8, ПК -8	10	2		4
Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		2
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ПК -8, 9, 10, 11	11	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ПК -8, 9, 10, 11	11	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Основы товароведения. Клеймение. Сортной разруб мяса.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		2
Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных Способы и режимы обезвреживания.	ОК-8, ПК-8	11	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства при продаже на рынке.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		4
Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.	ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		2
Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.	ПК- 8, 9, 10, 11, 12	11	2		4
Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП. Информация для потребителя.	ПК- 8, 9, 10, 11, 12	11	2		4

Организация работы ветеринарного врача на холодильнике, на продовольственном рынке.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11	2		2
Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	6
Определение степени свежести мяса. Методика исследования. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	6
Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Определение видовой принадлежности мяса.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Транспортировка убойных животных и продуктов животноводства. Виды транспортировки и ветеринарно-санитарные требования. Температурный режим.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	10		2	4
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств. Морфологические свойства.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2
Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	4
Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2

	Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 18	11		2	2	
	Технохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технохимического исследований.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 18	11		2	2	
	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТом.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства (яиц, яичного порошка, меланжа).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты).	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	4	
	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.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	11		2	4	
	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.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11, 12	11		2	4	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	Убой и первичная переработка животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.	ОК-8, ПК- 8, 9, 10, 11	11		2	2	
	ИТОГО				52	52	184

5.3. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза” для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР

Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОК-2, 8, ОПК-1,	5	2		8
Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ПК-18, 21	5	2		16
Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности. Особенности убоя свиней	ПК- 8, 9, 10, 11	5	2		20
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОК-2, 8, ПК -8	6	2		15
Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.	ПК- 8, 9, 10, 11, 18	6	2		10
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ПК- 8, 9, 10, 11, 18	6	2		10
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных Способы и режимы обезвреживания.	ОК-8, ПК-8	6	2		12
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ПК- 8, 9, 10, 11	6	2		12
Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ. Система ХАССП. Маркировка пищевой продукции.	ПК- 8, 9, 10, 11, 12	6			14
Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	5		2	18
Определение степени свежести мяса. Методика исследования. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	5		2	14
Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	5		2	16
Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6		2	12
Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6		2	12
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6		2	14
Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6		2	14
Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6		2	10

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОК-8, ПК-8, 9, 10, 11	6	2	14
ИТОГО			16	18
			241	

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие/ А.В.Смирнов. - СПб. : Изд-во ГИОРД, 2013. - 136 с
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на рынке : метод. рекомендации для студ. вет. фак. / СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2015. - 23 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных : Метод. рекоменд. / СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2016. - 22 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и водных беспозвоночных : метод. рекомендации / СПбГАВМ; Сост. А.В.Смирнов. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2007. - 31 с.
5. Определение мяса больных животных и исследование мяса на свежесть : Метод. рекоменд./ СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016. - 18 с.
6. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы молока в лабораториях производственного контроля молочных хозяйств : метод. рек. / сост. А.В. Смирнов; СПбГАВМ. - СПб. : СПбГАВМ, 2011. - 32 с.
7. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности молока в молочных хозяйствах : метод. рек. / сост. А.В. Смирнов; СПбГАВМ. - СПб. : СПбГАВМ, 2012. – 24 с.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях животных: метод. указания/ СПбГАВМ; Сост.: А.В.Смирнов, В.Г.Урбан, А.С.Смолякина, Д.А.Орлова, Т.В.Голубкина - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2015. - 16 с.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: метод.указания/ СПбГАВМ; Сост. В.Г.Урбан. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2015. - 32 с
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц : метод. рекомендации / СПбГАВМ; Сост. В.Г.Урбан - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2016. - 18 с.
11. Рекомендации по выполнению и оформлению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» метод. рек. / сост. В.Г.Урбан, А.В. Смирнов; СПбГАВМ. - СПб. : СПбГАВМ, 2015. - 11 с.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
- 2.Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с.

3. Смирнов, А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / Смирнов А. В., Куляков Г. В., Калишина Н. Н. / - СПб. : ГИОРД, 2014. - 136 с.
4. Костенко Ю. Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные метод. указ. - М.: Гном, 2001, 112 с.
5. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие - - СПб.: Лань, 2015. - 60 с.
6. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебно-методическое пособие. - СПб.: Лань, 2013. - 512 с.
7. Действующие ГОСТы: мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, пищевые животные топленые жиры, рыба, мед натуральный, яйца пищевые куриные и др. продукты животноводства.

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

а) основная литература:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2013. – 480с.
2. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами молока и молочных продуктов: Учебное пособие /А.В. Смирнов – СПб.: Гиорд, 2013. – 136 с.
3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В.Смирнов – СПб.: Гиорд, 2014. – 336 с.
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум учеб. пособие; доп. УМО вузов РФ / Пронин В. В., Фисенко С. П. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2012. - 240 с
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01
6. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (2001).
7. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках (ВетПиН 13.7.2-2001).
8. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
9. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
10. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках.
11. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
12. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков.
13. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». – М.: Стандартинформ, 2013. – 107 с.
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». – М.: Стандартинформ, 2011. – 242 с.
16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». – М.: Стандартинформ, 2013. – 110 с.

б) дополнительная литература:

1. Авдеева Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум : учеб. пособие ; доп. УМО / Е. В. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 188 с.
2. Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник. - М.: Агропромиздат, 2010, 335 с.
3. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2007. - 271 с.
4. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие ; доп. Мин-вом образ. и науки РФ в качестве учеб. пособия для вузов / Позняковский В. М. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2015. - 528 с.
5. Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды : метод. рек. / сост.: В. Г. Урбан, А. А. Погосян, Д. А. Ефименкова, Л. В. Прошкин; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2011. - 47 с.
6. Макаров В. А. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: Справочник. - М : Агропромиздат, 1992, 301 с.
7. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России.
8. Мясо и мясные продукты. Части 1 и 2. - М., 2013.

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

Для подготовки к практическим 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. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <http://www.znaytovar.ru> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПБГАВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)
3. [ЭБС «Консультант студента»](#)
4. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
5. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
6. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
7. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
8. [Российская научная Сеть](#)
9. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования Web of Science](#)

11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE

12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>

13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

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) ознакомится 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 объем 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.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;
- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объемы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;
- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила оформления работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством студентов.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

- 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.

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения, требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей.

Согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

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 СПбГАВМ: <https://spbgavm.ru/academy/eios>

10.2. Программное обеспечение

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

№	Название рекомендуемых по разделам и	Лицензия
---	--------------------------------------	----------

п/п	темам программы технических и компьютерных средств обучения	
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

11. 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. 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
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i>

	для самостоятельной работы	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

Рабочую программу составил:


кандидат ветеринарных наук,
доцент

 _____ В.Г. Урбан

кандидат ветеринарных наук,
доцент

 _____ Д.А. Орлова

Рецензент:

Доктор биологических наук,
профессор, заведующий кафедрой паразитологии им. В.И.Якимова ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»  _____ Л.М. Белова

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2017

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2017 г.
Протокол № 10

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы

 к.вет.н., доцент
В.Г. Урбан

Санкт-Петербург
2017 г.

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

Семестр		Курс		Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
Очная ФО	Очно-заочная (вечерняя) ФО	Заочная ФО		
готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2);				
1	1	1	История	
2	3	1	Гражданская оборона	
2	3	1	Гражданская оборона и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (ГО и ЧС)	
6	7	4	Безопасность жизнедеятельности	
способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8)				
10	12	6	Правоведение и ветеринарное законодательство РФ	
способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)				
2	2	1	Биологическая физика	
2	3	1	Информатика с основами математической биостатистики	
4-5	5-6	2-3	Ветеринарная микробиология и микология	
6	7	3	Вирусология	
7, 10	8, 11	4-5	Маркетинг в сфере ветеринарного предпринимательства	
7-8	9-10	5	Организация ветеринарного дела	
10	12	6	Правоведение и ветеринарное законодательство РФ	
9	11	6	Производственная практика	
10	12	6	Преддипломная практика	
10	12	6	Государственная итоговая аттестация	
способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)				
4-5	5-6	2-3	Ветеринарная микробиология и микология	
5	7	4	Болезни рыб, пчел	
6	7	3	Вирусология	
9	11	6	Производственная практика	
10	12	6	Преддипломная практика	
10	12	6	Государственная итоговая аттестация	
6	7	4	Болезни птиц, пушных зверей	
способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9)				
5-6	6-7	3	Гигиена животных	
9	11	6	Производственная практика	

10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация
способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10)			
7-8	9-10	5	Организация ветеринарного дела
9	11	6	Производственная практика
10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация
способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11)			
4-5	5-6	2-3	Ветеринарная микробиология и микология
6	7	3	Вирусология
7-8	9-10	5	Организация ветеринарного дела
7, 8, 9	8, 9, 10	5-6	Паразитология и инвазионные болезни
7, 8, 9, 10	9, 10, 12	5-6	Эпизоотология и инфекционные болезни
9	11	6	Производственная практика
10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация
способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12)			
5-6	6-7	3	Гигиена животных
10	12	6	Правоведение и ветеринарное законодательство РФ
9	11	6	Производственная практика
10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация
способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18)			
7-8	9-10	5	Организация ветеринарного дела
9	11	6	Производственная практика
10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация
способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21)			
7-8	9-10	5	Организация ветеринарного дела
7, 10	8, 11	4-5	Маркетинг в сфере ветеринарного предпринимательства
9	11	6	Производственная практика
10	12	6	Преддипломная практика
10	12	6	Государственная итоговая аттестация

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство
	неудовлетворительный	удовлетворительный	хорошо	
<p>Знать: Основных разделов нормативных документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Уметь: Использовать нормативно-технические документы РФ: ФЗ, ТР, ГОСТ, ГОСТ Р, МУ, Правила ВСЭ и т.д.</p> <p>Владеть: Способностью принимать решения в своей профессиональной деятельности руководствуясь НГД РФ.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2)				
способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8)				
<p>Знать: Основных требований информационной безопасности и правил работы в информационной среде, в том числе в сети Интернет.</p> <p>Уметь: Пользоваться государственными стандартами, Техническими регламентами, Правилами ВСЭ и т.д. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: Приемами и технологиями поиска нормативных документов, в т.ч. с применением интерактивных форм в сети Интернет (на официальных сайтах), определения их статуса.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
способность решать стандартные задачи профессионально-коммуникационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной культуры				

безопасности (ОПК-1)

<p>Знать: Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p>Уметь: Пользоваться ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, СанПиН, ВетПиН, ХАССП, GMP, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p>Владеть: Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p align="center">способность и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животного происхождения, и членоводства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);</p>					
<p>Знать: Основные методик ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: Проводить оценку лабораторных техно-химических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p align="center">– способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);</p>					
<p>Знать: Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, производстве, переработке, транспортировке и хранении кормов и кормовых добавок.</p> <p>Уметь:</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 по-</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные</p>

<p>Осуществлять контроль качества кормов и кормовых добавок в местах заготовки, производства, переработки, при их транспортировке и хранении. Владеть: Методами заготовки и особенностями хранения кормов растительного и животного происхождения.</p>	<p>может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>грешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ые задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p align="center">– способность и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);</p>				
<p>Знать: Ветеринарно-санитарные требования и условия транспортирования животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, Правила транспортирования (всеми видами транспорта), соблюдение товарного соседства. Уметь: Проводить клинический осмотр животных, рассчитывать нормы кормов и воды для разных видов животных на весь путь следования. Владеть: Методами обследования и постановки диагноза животным, методиками экспертной оценки соблюдения Правил транспортирования животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p align="center">способность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);</p>				
<p>Знать: Эпидемиологическую роль пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний и профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей, животных и птиц. Правила уничтожения биологических отходов методами, не загрязняющими окружающую среду. Уметь: Проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа,</p>

<p>организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии, зооантропонозов.</p> <p>Владеть:</p> <p>Методами органолептического, физико-химического, токсикологического, радиологического, микробиологического и микологического исследований пищевых продуктов, методами и методиками обследования промысловых и домашних животных, рыбы, пчел, инкубационного яйца и др.</p>			<p>по требованию преподавателя.</p>	<p>экзамен</p>
<p>способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);</p>				
<p>Знать:</p> <p>Основные требования безопасности и качества ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ и ГОСТ Р Правил ВСЭ, рекомендаций, указаний в части пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p>Уметь:</p> <p>Пользоваться ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ, ГОСТ Р, приказами, правилами, рекомендациями указаниями, терминологией действующих международных классификаций и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p>Владеть:</p> <p>Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p>способность осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);</p>				
<p>Знать:</p> <p>Основные методов и методик ветеринарно-санитарной</p>	<p>допущены две (и более) грубые</p>	<p>ответ дан правильно не</p>	<p>ответ дан правильно с</p>	<p>Самостоятельная работа,</p>

<p>экспертизы продукции животного и растительного происхождения и других поднадзорных объектов, основы технологических процессов производства мяса, молока, рыбы, мёда и др. продуктов.</p> <p>Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей пищевых продуктов, технологических процессов производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукции животного происхождения и др. поднадзорных объектов.</p> <p>Владеть: Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.</p>	<p>ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>
<p>способностей и готовность проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);</p>					
<p>Знать: Ветеринарного законодательства и НГД в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД.</p> <p>Уметь: Проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД.</p> <p>Владеть: Правилами и методами ВСЭ профилактики, диагностики болезней животных, судебно-ветеринарной экспертизы и ОВД.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, дискуссии, тесты, индивидуальные задания, опрос, зачет, курсовая работа, экзамен</p>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Ситуационные задачи

1. Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпании рубца. Ваши действия?
2. На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия?
3. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без головы. Ваши действия?
4. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без внутренних органов. Ваши действия?
5. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?
6. Во время сильных морозов две овцы выбежали ночью из кошары и замерзли в глубоком снегу. Ваши действия?
7. Владелец мяса доставил на рынок тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ваши действия?
8. Владелец мяса доставил тушу свиньи на рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?
9. Теленок утонул в реке. Через несколько минут его вытащили на сушу и обескровили. Ваши действия?
10. Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия?
11. Грузовик сбил на дороге рабочую лошадь. Еще живую её тут же прирезали. Ваши действия?
12. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
13. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
14. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?
15. При исследовании меда на рынке реакция на диастазу дала отрицательный результат. Ваши действия?
16. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?
17. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов выделена кокковая микрофлора. Ваши действия?
18. При бактериологическом исследовании из внутренних органов выделены сальмонеллы. Ваши действия?
19. Молодняку крупного рогатого скота, стоящему на откорме, скармливали рыбную муку в течение 2-х месяцев. Когда разрешается убивать этот скот на мясо?
20. При исследовании меда на рынке реакция на оксиметилфурфурол дала положительный результат. Каковы пути использования меда?
21. При экспертизе меда на рынке установлено: диастазное число- 4, кислотность- 6. Как поступать с таким медом?
22. Из личного подворья на продовольственный рынок доставлена партия яиц (60 штук), полученных от больных туберкулезом кур. Каковы пути реализации этих яиц?
23. При исследовании свинины на продовольственном рынке обнаружен трихинеллез. Как поступать с тушей и субпродуктами?

24. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?

25. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?

26. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступить с продуктами убоя?

Вопросы для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», выполнение контрольной работы или задания, выступление с научными докладами по тематике:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства при продаже на рынке.

3. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.

4. Основы товароведения. Клеймение. Сортной разруб мяса.

5. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.

6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

7. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья.

8. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.

9. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

10. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.

11. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых субпродуктов.

12. Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

13. Анатомио-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных (гидробионтов).

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при транспортировании скоропортящихся грузов.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров и растительных масел.

21. Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза в пунктах пропуска на Государственной границе РФ.

23. Правила перевозки животных.

24. Методы и способы обезвреживания условно годного мяса.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов животных.
26. Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.
27. Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.
29. Убой и первичная переработка животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
30. Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
31. Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
32. Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

Примерные задания контрольных работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мяса.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мяса при инфекционных болезнях.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мяса при инвазионных болезнях.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации молока.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации молочных продуктов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мяса птицы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации пищевых яиц.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации пресноводной рыбы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации морской рыбы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации икры.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации колбас.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мясных консервов.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации рыбных консервов и пресервов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации мёда и продуктов пчеловодства.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации растительных продуктов.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на продовольственном рынке.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства в хозяйстве (на ферме).
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при транспортировании и хранении.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
21. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.
22. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на холодильнике.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственном рынке.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства в условиях системы ХАССП.

Тест-вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2);

1. По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:
 - a. администрации рынка;
 - b. администрации рынка и районной СББЖ;
 - c. районной СББЖ;
 - d. лаборатория независима.

2. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?
 - a. Животного происхождения домашнего производства.
 - b. Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства.
 - c. Животного и растительного происхождения домашнего производства.
 - d. Животного происхождения промышленного производства.

3. Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?
 - a. плодовые вина.
 - b. соленый шпиг.
 - c. квашеная капуста.
 - d. колбаса домашняя.

4. Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
 - a. овального ветеринарного клейма;
 - b. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
 - c. клейма предварительного осмотра;
 - d. клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.

– способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8);

5. В пищевом отделении лаборатории ВСЭ проводят экспертизу:

- a. молока, молочных продуктов, меда;
 - b. молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов;
 - c. молока, молочных продуктов, яйца, растительных продуктов;
 - d. молока, меда, растительных продуктов;
6. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:
- a. сертификата
 - b. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
 - c. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм
 - d. овальное клеймо размером 25 x 40 мм
 - e. треугольного штампа
7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?
- a. хранят до проведения экспертизы;
 - b. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
 - c. утилизируют после проведения экспертизы;
 - d. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
 - e. выполняются все требования
8. Мясо каких животных даст положительную реакцию на гликоген?
- a. коровы, лошади, кошки, собаки;
 - b. свиньи, лошади, кошки, собаки;
 - c. овцы, лошади, кошки, собаки;
 - d. теленка, лошади, кошки, собаки.
9. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:
- a. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - b. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - c. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - d. массеторы, язык, сердце, печень.
10. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:
- a. свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
 - b. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
 - c. свиней, кабанов, медведей, нутрий;
 - d. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
11. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?
- a. Филлин.
 - b. Стейк.
 - c. Клевер.
 - d. Гастрос.

12. Какие показатели характеризуют свежее мясо?
- корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон.
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон
 - ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.

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

- При экспертизе мяса КРС;
- При экспертизе мяса птицы, кроликов;
- При экспертизе мяса кроликов;
- При экспертизе мяса птицы.

14. К показателям свежей рыбы относят следующее:

- тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета.
- блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
- блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
- блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.

- способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

15. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?

- дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
- саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
- дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
- дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракодилез.

16. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?

- Методом патологоанатомического вскрытия
- Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
- Методом параллельных разрезов.
- Компрессорным методом.

– способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);

17. Диетическое яйцо это:

- Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
- Яйцо, полученное от определенных пород кур;
- Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
- Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;

18. Прибор филин позволяет:
- Измерять высоту пуги.
 - Определять плотность белка.
 - Просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах.
 - Просматривать яйцо в проходящем свете.

19. Красюк это:
- Увеличение пуги более чем на 9 мм;
 - Присыхание желтка к скорлупе;
 - Частичное смешивание желтка с белком;
 - Полное смешивание желтка с белком.

– способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

20. В соответствии с ГОСТ 52054 к сортовым показателям молока относят:
- цвет, консистенцию, вкус и запах;
 - цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, содержание жира;
 - цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, температуру заморозки;
 - цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, общее микробное число, количество соматических клеток;

21. Плотность молока высшего сорта на должна быть ниже, кг/м³:
- 1027.
 - 1027,9.
 - 1026,9.
 - 1028.

22. Голубоватый оттенок молока указывает на:
- разбавление водой;
 - туберкулез легких;
 - перекорме полынью;
 - хранении молока в оцинкованной таре.

– способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

23. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют:
- бромтимоловый синий и розоловую кислоту;
 - метиленовый синий и розоловую кислоту;
 - метиленовый синий и резазурин;
 - бромтимоловый синий и резорцин.

24. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- зелень;
 - бананы;

- c. огурцы и зелень;
- d. огурцы, томаты.

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

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

- a. партию бракуют и утилизируют.
- b. реализуют без ограничений.
- c. направляют на переработку.
- d. реализуют после сортировки.

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

- a. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
- b. сушеные пластинчатые целиковые;
- c. сушеные трубчатые целиковые;
- d. сушеные трубчатые продольными половинками.

27. Кислотность натурального меда должна составлять:

- a. 5-10 °н;
- b. не более 21°н;
- c. не менее 10°н.
- d. 1-4°н;

28. Сахарный мед это:

- a. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
- b. искусственно инвертированный сахар;
- c. натуральный мед с примесью сахарного песка;
- d. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.

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

- a. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
- b. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
- c. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
- d. проведения органолептических и лабораторных исследований.

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

- a. направляют на повторную переработку.
- b. уничтожают.
- c. утилизируют.
- d. реализуют без ограничений.

— способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);

31. Цельное молоко – это:

- a. сырое молоко;
- b. питьевое молоко;
- c. питьевое нормализованное молоко;
- d. питьевое ненормализованное молоко.

32. Прибор «Рекорд» используется для:

- a. определения содержания жира в молоке;
- b. определения соматических клеток в молоке;
- c. определение группы чистоты молока;
- d. определение кислотности молока.

33. Плотность молока высшего сорта на должна быть ниже, кг/м³:

- a. 1027.
- b. 1027,9.
- c. 1026,9.
- d. 1028.

34. Голубоватый оттенок молока указывает на:

- a. разбавление водой;
- b. туберкулез легких;
- c. перекорме полынью;
- d. хранения молока в оцинкованной таре.

35. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют;

- a. бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
- b. метиленовый синий и розоловую кислоту;
- c. метиленовый синий и резазурин;
- d. бромтимоловый синий и резорцин.

36. Кислотность сметаны должна составлять:

- a. 12-19°Т;
- b. 30-50°Т;
- c. 60-100°Т;
- d. 170-240°Т.

37. Содержание влаги в твороге должно быть не более:

- a. 60%;
- b. 70%;
- c. 80%;
- d. 90%.

— способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

38. Контроль качества высокотемпературной пастеризации молока проводят с помощью:
- реакции с йодкалиевым крахмалом;
 - с фенолфталеинфосфатом натрия;
 - с 4-аминоантипирином;
 - с бромтимоловым синим.
39. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- зелень;
 - бананы;
 - огурцы и зелень;
 - огурцы, томаты.
40. к болезням картофеля относится;
- рак;
 - саркома;
 - диплостома;
 - флегмона.
41. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
- партию бракуют и утилизируют.
 - реализуют без ограничений.
 - направляют на переработку.
 - реализуют после сортировки.
42. К бабочкам – вредителям зерновых запасов относится:
- хрущак;
 - огневка;
 - зерновка;
 - цинковка.
43. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
- свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - сушеные пластинчатые;
 - сушеные трубчатые целиковые;
 - сушеные трубчатые продольными половинками.
44. К съедобным грибам относятся:
- подберезовики, опята, ложные опята;
 - лисички, опята, подосиновики;
 - лисички, белые грибы, мухоморы;
 - белые грибы, сатанинские грибы, моховики.
45. Кислотность натурального меда должна составлять:
- 5-10 °н;
 - не более 21°н;
 - не менее 10°н.

- d. 1-4°Н;
46. Сахарный мед это:
- мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - искусственно инвертированный сахар;
 - натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
47. Содержание влаги в меде должно составлять не более:
- 17%;
 - 19%;
 - 20%;
 - 21%.
48. Содержание окусиметилфурфузола в меде указывает на:
- его натуральность;
 - его фальсификацию;
 - примесь падевого меда;
 - примесь сахарного песка.
49. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?
- Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
 - Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
 - Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
 - проведения органолептических и лабораторных исследований.
50. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
- направляют на повторную переработку.
 - уничтожают.
 - утилизируют.
 - реализуют без ограничений.

Дискуссия

Форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами тезисов или рефератов по предложенной тематике. Дискуссия групповая - метод организации совместной коллективной деятельности, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии. Текущий контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины. Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного

раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Опрос.

Форма контроля «Опрос» применяется на практических занятиях по всем темам, как письменной, так и устной форме. Во время ответа студент овладевает умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, а так же способность к обобщению и анализу учебной информации.

Доступность и качество образования для лиц с инвалидностью.

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.

Перечень вопросов к зачету.

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2);

1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
3. Значение лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов убойных животных.

4. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
5. Трихинеллез. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
6. Цистицеркоз. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе. Режимы обезвреживания мяса
7. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
8. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
9. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
10. Виды порчи мяса.
11. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
12. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
13. Санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.

– способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8);

14. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
15. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
16. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

17. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
18. Особенности ВСЭ пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
19. Ветеринарное клеймение мяса.
20. Определения видовой принадлежности мяса.

- способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

21. В каких случаях проводится обязательное бактериологическое исследование мяса?
22. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.

– способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);

23. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.
24. Учет первичных посевов.

– способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

25. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарном агаре.

26. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.

27. Биохимическая типизация возбудителей пищевых токсикоинфекций.

– способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

28. Антигенная структура сальмонелл.

29. Серологическая типизация сальмонелл.

30. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

31. Требования к молоку сыроу.

32. Сортвые показатели молока-сырья.

33. Органолептические пороки молока.

34. Определение общей микробной обсемененности молока прямым методом.

35. Определение общей микробной обсемененности молока косвенным методом.

36. Определение кило-титра молока.

37. Контроль качества низкотемпературной пастеризации.

38. Контроль качества высокотемпературной пастеризации.

39. Выявление фальсификации молока водой, содой, формалином, перекисью водорода, хромпиком.

– способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);

40. Единая реакция на ингибиторы.

41. Выявление молока от животных больных маститом.

42. Характеристика молочных продуктов.

43. Органолептические методы исследования молочных продуктов.

44. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.

45. Выявление фальсификаций молочных продуктов.

– способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

46. Характеристика пищевых куриных яиц по срокам хранения.

47. Классификация пищевых куриных яиц по массе.

48. Маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.

49. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц.

50. Санитарная оценка пищевых куриных яиц.

51. Характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.
52. Классификация рыбы и морских гидробионтов.
53. Характеристика семейств промысловых рыб.
54. Исследование рыбы на свежесть.
55. Паразитологическое исследование рыбы.
56. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
57. Требования к качеству и особенности ВСЭ морских гидробионтов.

Экзаменационные вопросы

– готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения (ОК-2);

1. Транспортировка убойных животных гоним и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.

2. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

3. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).

4. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.

5. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.

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

7. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).

8. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.

9. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным.

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

11. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.

12. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.

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

– способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8);

14. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.

15. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.

16. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

17. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.

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

19. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

20. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.

21. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

22. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.

23. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.

24. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.

25. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.

26. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.

– способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

27. Фальсификация меда и методы выявления ее.

28. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

29. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

31. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.

– способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);

32. Мероприятия при обнаружении сибироязвенной туши в убойно-разделочном цехе.

33. Созревание мяса. Сущность и значение.

34. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

35. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.

36. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.

– способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

37. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Топография лимфоузлов у свиней.

38. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.

39. Ветсанэкспертиза эндокринного и кожевенного сырья.

40. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.

– способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

41. Трихинеллез, ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.

42. Ветсанэкспертиза и оценка субпродуктов и кишечного сыра.
43. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
44. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.
45. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.
46. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

47. Состав молока в зависимости от породы, кормления, периода лактации, заболевания животных и гигиеническое значение.
48. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.
49. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
50. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
51. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.
52. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
53. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
54. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.
55. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
56. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.
57. Использование молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.
58. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
59. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.
60. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.
61. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

- способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);

62. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя.
63. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
64. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
65. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.

66. Назначение и организация работы государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.

67. Методы распознавания мяса больных животных.

68. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

69. Первичная переработка молока и ее значение.

70. Организация и значение предубойного содержания.

71. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.

72. Ветсанэкспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.

73. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.

74. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.

75. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

— способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

76. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

77. Особенности ветсанэкспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.

78. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.

79. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

80. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.

81. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.

82. Определение видовой принадлежности мяса.

83. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.

84. Ветсанэкспертиза мясных консервов.

85. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.

86. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.

87. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

88. Ветсанэкспертиза туш и продуктов убоя мелкого рогатого скота на мясокомбинатах.

89. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.

90. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов на рынках.

91. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели безопасности молока.

92. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.

93. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика.

94. Ветсанэкспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.

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

96. Ветсанэкспертиза рыбы и водных беспозвоночных методы определения их свежести.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарной экспертизы» проводится в соответствии с положением «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Критерии оценивания выполнения самостоятельной работы:

Отметка «отлично» задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо» задание выполнено правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» задание выполнено правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или задание не решено полностью.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 80 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 70 %; .

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 70 % тестовых заданий.

Критерии оценивания устного опроса:

Отметка «отлично» — ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо» ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Критерии оценивания ответов на вопросы зачета, экзамена:

Отметка «отлично» ответ дан в полном объеме;

Отметка «хорошо» правильно выполняет анализ ошибок. Ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Б1.Б.34 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Уровень высшего образования СПЕЦИАЛИТЕТ
Специальность 36.05.01 Ветеринария

Разработчик: кандидат ветеринарных наук, доцент Урбан В.Г., кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования - специалитет.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГАВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на экспертно-контрольный, организационно-управленческий, производственно-технологический, проектно-консультативный, образовательно-воспитательный и научно-исследовательский виды деятельности, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.05.01 - Ветеринария.

Рецензент: доктор биологических наук, профессор



Л.М. Белова

Рецензия рассмотрена на заседании методической комиссии факультета протокол № 10 от 28.06 2017 г.

Председатель методической комиссии факультета,
доктор ветеринарных наук, доцент



М.В. Щипакин