

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 02.07.2020 15:55:39
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
(проректор по
учебно-воспитательной работе)



Д.А. Померанцев
30.06.2020 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 9

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



Санкт-Петербург
2020

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – дать обучающимся теоретические знания, привить практические навыки и умения по идентификации продуктов животноводства и растениеводства, сформировать у обучающихся критерии ветеринарно-санитарной оценки продуктов питания подконтрольных ветеринарной службе.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. осуществлять ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов питания, основываясь на действующих нормативных документах;
2. уметь проводить идентификацию сырья животного происхождения;
3. идентифицировать продукты питания животного и растительного происхождения;
4. определять фальсификацию сырья и продуктов питания;
5. владеть требованиями к качеству и безопасности продуктов животного 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 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Виды профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- общие профессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

- обязательные профессиональные компетенции (ПК):

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

- профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

**Планируемые результаты освоения компетенций
с учетом профессиональных стандартов**

Компетенции	Категории			Опыт деятельности
	Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-4	технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	-
ПКО-1	Клинические признаки и симптомы инфекционных, инвазионных незаразных болезней и отравлений животных	Уметь проводить клиническую диагностику инфекционных, инвазионных незаразных болезней и отравлений животных	Владеть методиками клинического осмотра сельскохозяйственных животных и домашней птицы	ПС 13.012
ПКО-2	Состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов.	Обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов.	Навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов.	ПС 13.012
ПК-2	Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов.	Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции; современными	ПС 13.012

			<p>методами химического анализа продуктов питания.</p>	
ПК-4	<p>Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</p>	<p>Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p>	<p>Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>	ПС 13.012
ПК-6	<p>Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и их современной ветсанэкспертизы.</p>	<p>Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; идентифицировать пищевые продукты.</p>	<p>Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевых продуктов, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве.</p>	ПС 13.012
ПК-7	<p>Характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения.</p>	<p>Использовать современное лабораторное оборудование при проведении лабораторного анализа.</p>	<p>Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевой продукции.</p>	ПС 13.012

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» относится к обязательной части, учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» связана с такими дисциплинами, как: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Математическое моделирование биологических процессов, Ветеринарная иммунология, «Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы», Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы, Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок, Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов, Пищевые токсикоинфекции, Пищевая токсикология, Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы .

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	216 / 6	216 / 6
Аудиторные занятия	54	54
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	54	54
Самостоятельная работа	135	135
Контрольные работы	27	27
Вид промежуточной аттестации	Экзамен – 1	Экзамен

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА
И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

№ п/п	Содержание	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах)	
			ПЗ	СР
1	Предмет «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» Цель и задачи методы, краткая историческая справка по дисциплине, связь с другими дисциплинами	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	4	12
2	Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных и вынуждено убитых животных. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя больных и вынужденно убитых животных. Определение и идентификация мяса больных животных.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	16
3	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при инфекционных болезнях животных Способы идентификации мяса и продуктов убоя, полученных от животных, больных инфекционными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	2	20
4	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе и др. инвазионных болезнях животных. Способы идентификации мяса и продуктов убоя, полученных от животных, больных инвазионными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	12

	Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях.			
5	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах. Способы идентификации мяса и продуктов убоя, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при пищевых болезнях.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7 ПК-9	4	14
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при незаразных болезнях животных. Способы идентификации мяса и продуктов убоя, полученных от животных, больных незаразными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при незаразных болезнях.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	14
7	Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи. Методы идентификации основных видов промысловых животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарной оценки мяса промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	4	14
8	Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка колбас и мясных продуктов. Классификация колбасных изделий. Способы идентификации колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-7	4	10
9	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больших животных. Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов.	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6	4	14

	Классификация молока и молочной продукции. Способы идентификации колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка молока и молочной продукции в зависимости от их качества и безопасности.	ПК-7		
10	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Классификация топлёных жиров. Способы идентификации топлёных жиров в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка топлёных жиров в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	6
11	Идентификация видовой принадлежности мяса. Методы идентификации видовой принадлежности мяса, субпродуктов и других продуктов убоя, определение видовой фальсификации. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при видовой фальсификации.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	3
12	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка яиц. Классификация яиц домашней птицы. Способы идентификации яиц домашней птицы в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	4
13	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов. Классификация мясных консервов. Способы идентификации мясных консервов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	6
14	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка рыбы и других гидробионтов. Классификация рыбы и гидробионтов. Способы идентификации рыбы и водных беспозвоночных в соответствии с требованиями нормативных документов. Идентификация рыбы большой инвазионными зооантропонозными болезнями (описторхоз,	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	10

	дифиллоботриоз и др.). Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и гидробионтов в зависимости от их качества и безопасности.			
15	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства. Классификация меда и продуктов пчеловодства. Способы идентификации меда и продуктов пчеловодства в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-2 ПК-6	4	5
16	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов. Классификация растительных продуктов. Способы идентификации растительных продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	5
ИТОГО:			54	162

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 24.06.2020)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов». Направление подготовки – 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2018 – 27 с.

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.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 22.06.2020)
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2015. – 320 с.
3. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 22.06.2020)

Нормативные документы:

1. ГОСТ 13534-89. Консервы мясные. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
2. ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки и отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.07.1986. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. ГОСТ 33708-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
4. ГОСТ Р-55455-2013. Колбасы варено-копченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
5. ГОСТ 31785-2012. Колбасы полукопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

6. ГОСТ 20235.0-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1985.- 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
7. ГОСТ 20235.1-74 Мясо кроликов. Лабораторные методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1981.- 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
8. ГОСТ 23327-98. Молоко и молочные продукты. Метод определения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка. Введен 01.01.2000. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 10 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
9. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. - М.: Стандартинформ, 2006.- 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
10. ГОСТ 23454-79. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ. Введен 01.01.1980. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 5 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
11. ГОСТ 24067-80. Молоко. Метод определения перекиси водорода. Введен 01.07.1981. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 2 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
12. ГОСТ 25228-82. Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе. Введен 01.07.1983. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
13. ГОСТ 26754-85. Молоко. Методы измерения температуры. Введен 01.12.1986. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
14. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.01.1987. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
15. ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. Введен 01.01.1990. - М.: Стандартинформ, 2007.- 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
16. ГОСТ 30562-97. Молоко. Определение точки замерзания, криоскопический метод. Введен 01.07.1999. - М.: Издательство стандартов, 2002.- 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
17. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Введен 01.07.2008. М.: Стандартинформ, 2007. - 15 с.
18. ГОСТ 31467-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям Введен 1.07.2013. М.: Стандартинформ, 2013. - 16 стр. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
19. ГОСТ 31470-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований Введен 1.07.2013. М.: Стандартинформ, 2013. - 45 с - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Введен 1.01.2014. М.: Стандартинформ, 2013.- 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
25. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
26. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
27. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
28. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
29. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
30. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
31. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
32. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
33. ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации. Введен 01.01.1976. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
34. ГОСТ 7269-79. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. Введен 01.01.1980. – М.: Стандартинформ, 2006.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
35. ГОСТ 7702.1-74. Мясо птицы. Методы анализа. Введен 01.07.1975. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
36. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты. Введен 01.01.1990. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
37. ГОСТ 8558.1-78. Методы определения содержания нитрита натрия. Введен 01.01.1980. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
38. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1986. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
39. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и отбора проб. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
40. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины баранины. Методы определения содержания хлористого натрия. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
41. ГОСТ Р ИСО 2446–2011. Молоко. Метод определения содержания жира. Введен 11.10.2011. – М. : Стандартинформ, 2012. – 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

42. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. Введен 01.07.2005. – М.: Стандартинформ, 2006. – 29 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
43. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. Введен 01.07.2003. – М.: Стандартинформ, 2008. – 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
44. ГОСТ Р 52100-2003. Спреды и смеси топленые. Технические условия. Введен 01.07.2004. — М.: Стандартинформ, 2006. — 27 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
45. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные вареные. Технические условия. Введен 01.01.2012. — М.: Стандартинформ, 2015. — 30 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
46. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Введен 01.01.2008. – М.: Стандартинформ, 2007. – 18 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
47. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты его переработки. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартинформ, 2008. — 16 с. ГОСТ Р 52738–2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М. : Стандартинформ, 2008. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
48. ГОСТ Р 52969–2008. Масло сливочное. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М. : Стандартинформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
49. ГОСТ Р 52971–2008. Масло топленое и жир молочный. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М. : Стандартинформ, 2009. —25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
50. ГОСТ Р 52973–2008. Молоко кобылье сырое. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М. : Стандартинформ, 2008. — 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
51. ГОСТ Р 52974–2008. Кумыс. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М. : Стандартинформ, 2008. — 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
52. ГОСТ Р 53359–2009. Молоко и продукты переработки молока. Метод определения рН. Введен 08.07.2009. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
53. ГОСТ Р 53430–2009. Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа. Введен 27.11.2009. — М. :Стандартинформ, 2010. — 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
54. ГОСТ Р 54077–2010. Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости. Введен 30.11.2010. —М.: Стандартинформ, 2010. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
55. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия. Введен 01.01.2013. —М.: Стандартинформ, 2012. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
56. ГОСТ Р 54668–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. Введен 01.01.2013. — М. : Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
57. ГОСТ Р 54669–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. Введен 13.12.2011. — М. : Стандартинформ, 2012. – 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

58. ГОСТ Р 54756–2011. Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли сывороточных белков методом Къельдаля. Введен 01.01.2013. — М. : Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
59. ГОСТ Р 54758–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. Введен 13.12.2011. — М. : Стандартинформ, 2012. – 20 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
60. ГОСТ Р 54761–2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. Введен 01.01.2013. — М. : Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
61. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
62. Положение о подразделениях государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства от 14 октября 1994 года. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
63. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27.12.1983 г. (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.1988 г.). — М., 1988. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
64. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 18.07.1995 г. №13-7-2/365, согласованные с заместителем Главного государственного санврача Российской Федерации 26.04.1995 г. и зарегистрированные в Минюсте России 31.08.1995 г. № 942. — М., 1995. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
65. «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках», утвержденные ГУВ МСХ СССР, согл. с Главным санэпидуправлением МЗ СССР 01.07.1976 г. — М., 1976. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
66. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков от 4 октября 1980 г. — М., 1980. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
67. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
68. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота от 11 мая 1999 г. - М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
69. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Туберкулез. СП 3.1. 093-96, ВП 13.3. 1325-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
70. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сибирская язва. СП 3.1. 089-96, ВП 13.3. 1320-96. от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
71. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Лептоспироз. СП 3.1.091-96, ВП 13.3. 1310-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
72. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Листерия. СП 3.1.088-96. ВП 13.4.1311-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
73. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бешенство. СП 3.1.096-96 ВП 13.3.1103-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

74. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сальмонеллез. СП 3.1. 086-96, ВП 13.4. 1318-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
75. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бруцеллез. СП 3.1.085-96, ВП 13.3.1302-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
76. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
77. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
78. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
79. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
80. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999г.: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999г.]. – М., 2000. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
81. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: [федер. закон: принят Гос. Думой 12 марта 1999г.]. – М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
82. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии» (по состоянию на 20.04.07). — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
83. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». — М., Инфра-М, 2001. — 40 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

б) дополнительная литература:

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертиза молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб:

Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)

6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.20)

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

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы обучающиеся 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. <https://vetexpert.pro/> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПБГУВМ»](#)
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. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования Scopus](#)
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 обучающихся – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся 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 обучающегося, 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 обучающийся 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 обучающемуся 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, обучающийся 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, обучающийся 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 обучающемуся 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 обучающихся. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у обучающихся 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 обучающихся необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию обучающемуся 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 обучающихся – решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

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 обучающихся. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение обучающимися 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 обучающихся 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 обучающихся.

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося 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 обратной 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

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты и электронной информационно-образовательной среды СПбГАВМ.

10.2. Программное обеспечение

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

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

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

а) помещения и лаборатории

Учебные аудитории, учебная лаборатория для проведения качественного и количественного анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наименование	Наименование специальных	Оснащенность специальных

дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	помещений и помещений для самостоятельной работы	помещений и помещений для самостоятельной работы
«Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты; плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты, плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Музей кафедры, помещение для промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья. <i>Технические средства обучения:</i> мультимедийный проектор, экран, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы</i>
	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 для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания

	профилактического обслуживания учебного оборудования	специализированной мебели
--	---	---------------------------

б) оборудование и приборы

Видеопроектор для слайд-презентаций по разделам дисциплины, весы лабораторные, кодоскоп, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга «ОКА», микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр, «Гастрос», рН-метр, электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан»; рефрактометры, вискозиметр, «Соматос», овоскоп, люминоскоп «Филин», радиометр и др.

в) препараты, обеспечивающие учебный процесс

Демонстрационный материал патологических изменений органов и тканей животных, муляжи пищевой продукции и образцы её маркировки, а также наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН и др.

В качестве производственной базы кафедры использует лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков, мясокомбинат, бойни, убойные площадки и убойные цеха птицефабрик.

Программу составил:

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



А.В.Смирнов

Рецензенты:

Заведующий кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии, д.б.н.,
профессор



А.А. Сухинин

Начальник Управления ветеринарии
Санкт-Петербурга

Ю.А.Андреев

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

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы


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

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА
И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения
Год начала подготовки - 2020

Рассмотрен и принят
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 9

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

Санкт-Петербург
2020 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) Дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	<i>Предмет «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»</i>	Опрос
2.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных и вынуждено убитых животных.</i>	Опрос, тесты
3.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при инфекционных болезнях животных</i>	Опрос, тесты
4.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе и др. инвазионных болезнях животных.</i>	Опрос, тесты
5.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7 ПК-9	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах.</i>	Опрос, тесты

6.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при незаразных болезнях животных.</i>	Опрос, тесты
----	------------------------------	--	-----------------

7.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.</i>	Опрос, тесты
8.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка колбас и мясных продуктов.</i>	Опрос, тесты
9.	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.</i> <i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов.</i>	Опрос, тесты
10.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.</i>	Опрос, тесты
11	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация видовой принадлежности мяса.</i>	Опрос, тесты
12	ПКО-1 ПК-2	<i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка яиц.</i>	Опрос, тесты

	ПК-6		
	ПК-7		

13	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<p><i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов.</i></p> <p>Классификация мясных консервов. Способы идентификации мясных консервов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов в зависимости от их качества и безопасности.</p>	Опрос, тесты
14	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<p><i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка рыбы и других гидробионтов.</i></p> <p>Классификация рыбы и гидробионтов. Способы идентификации рыбы и водных беспозвоночных в соответствии с требованиями нормативных документов. Идентификация рыбы большой инвазионными зооантропонозными болезнями (описторхоз, дифиллоботриоз и др.). Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и гидробионтов в зависимости от их качества и безопасности.</p>	Опрос, тесты
15	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-2 ПК-6	<p><i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства.</i></p> <p>Классификация меда и продуктов пчеловодства. Способы идентификации меда и продуктов пчеловодства в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства в зависимости от их качества и безопасности.</p>	Опрос, тесты
16	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<p><i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов.</i></p> <p>Классификация растительных продуктов. Способы идентификации растительных продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов в зависимости от их качества и безопасности.</p>	Опрос, тесты

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство
	неудовлетворительн о	Удовлетвори тельно	хорошо отлично	
<p>ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p> <p>Знать: Состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: Обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов.</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 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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p>ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</p>	<p>Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</p>			
<p>Знать: Характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых продуктов;</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые</p>	<p>Ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов,</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное</p>

<p>современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении лабораторного анализа. Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевой продукции.</p>	<p>обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.</p>	<p>исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>задание, экзамен.</p>
<p>ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>				
<p>Знать: Состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов. Уметь: Обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов. Владеть: Навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которыми обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>Ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и 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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p>ПК-2. Способен совершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p>				

<p>Знать: Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции; современными методами химического анализа продуктов питания.</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 и/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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p>ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках</p>					
<p>Знать: Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных. Уметь: Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</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 и/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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>

<p>Владеть: Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>					
<p>ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы</p>					
<p>Знать: Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и их современной ветсанэкспертизы. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; идентифицировать пищевые продукты. Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевых продуктов, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве.</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 и 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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p>ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p>					

<p>Знать: Характеристики и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении лабораторного анализа. Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевой продукции.</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 и/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, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, 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

3.1. Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа магистрантов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации в данной области, изучением справочной и учебной литературы по представленным темам для самостоятельной работы.

3.1.1. Перечень тем для самостоятельной работы

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Идентификация убойных животных
2. Идентификация степени свежести мяса убойных животных и его термического состояния

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

3. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий и мясных продуктов
4. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясо-содержащих консервов

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

5. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы больной инфекционными болезнями.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

7. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка эндокринного сырья
8. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

9. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб и их идентификации
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полуфабрикатов
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка кожевенного сырья и технических животных продуктов

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

12. Идентификация фальсификация и ветеринарно-санитарная оценка молока
13. Идентификация фальсификация и и ветеринарно-санитарная оценка молочной продукции

14. Уничтожение и техническая утилизация опасных и некачественных продуктов конфискатов биологических отходов

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных

16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья

17. Идентификация отрубов мяса, определение фальсификации отрубов

18. Идентификация мяса в зависимости от категорий

3.2. Тест-вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Какой формы клеймо предварительного осмотра

А. Овальной

Б. Круглой

В. Прямоугольной

Г. Квадратной

2. Признаки, указывающие на достижение теленком возраста 14 дней

А. Отпавшая пуповина, стершийся копытный рог, почки синего цвета.

Б. Четыре пары резцов, заросшее пупочное кольцо.

В. Положительная проба Галена, наличие жировой капсулы на почках и сердце.

Г. 3 пары резцов одинаковой высоты, отсутствие пуповины, почки розового цвета

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

3. Назовите цистицеркозы опасные для человека:

А. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей

Б. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота

В. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней, тонкошейный цистицеркоз

Г. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей

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

А. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см² разреза мышц

Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см² разреза мышц

В. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массетерах

Г. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

5. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе свиней является верным.

- А. При -10°C в толще мяса, -12°C в холодильнике в течение 10 сут.
- Б. При -9°C в толще мяса -10°C в холодильнике течение 12 сут.
- В. При -12°C в толще мяса -10°C в холодильнике в течение 8 сут.
- Г. При -6°C в толще мяса -9°C в холодильнике в течение 14 сут.

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

- А. При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 4 сут
- Б. При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 24 часов.
- В. При -12°C в толще мяса без выдержки
- Г. При -9°C в толще без выдержки.

7. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя свиней при трихинеллезе?

А. Тушу направляют техническую утилизацию голову и внутренние органы направляют в проварку.

Б. Тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливают 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений

В. Все продукты убоя уничтожают

Г. Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

8. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза крупного рогатого скота?

А. Один

Б. Два

В. Четыре

Г. Шесть

9. Что определяет реакция с нейтральным формалином?

А. Видовую принадлежность мяса

Б. Промежуточные продукты углеводного обмена

В. Бактериальную обсемененность мяса

Г. Продукты первичного распада белка

10. Ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести?

А. Техническая утилизация

Б. Промышленная переработка

В. Уничтожение

Г. Реализация в торговой сети 2 сортом

11. От чего зависит температура плавления и застывания животных жиров?

А. От соотношения предельных и непредельных жирных кислот

- Б. От возраста животных
- В. От содержания летучих жирных кислот
- Г. От степени свежести

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

12. Какое количество микроорганизмов допускается при микроскопии мяса сомнительной свежести?

- А. до 10
- Б. от 20 до 40
- В. от 10 до 30
- Г. от 30 до 50

13. По каким показателям определяют сортность жира

- А. Органолептика, перекисное число жира, кислотное число жира
- Б. Органолептика, кислотное число жира, влажность жира
- В. Органолептика, реакция на альдегиды, перекисное число жира
- Г. Влажность жира, перекисное число жира, кислотное число жира

14. Что должен делать врач ГЛВСЭ рынка при поступлении туши небоенского происхождения с ветеринарным клеймом, но не разрезанными для осмотра мышцами и лимфоузлами?

- А. Повторно поставить клеймо ГЛВСЭ рынка
- Б. Провести ветсанэкспертизу в полном объеме
- В. Разрешить торговлю в соответствии с документами
- Г. Провести бактериологическое исследование

15. Какие требования предъявляются к жиру диких промысловых животных при продаже на продовольственном рынке?

- А. Наличие ветеринарных документов с места добычи, доставка в топленном виде, доброкачественный со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи
- Б. Наличие ветеринарных документов с места добычи, жир-сырец, доброкачественный со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи
- В. Доставка в топленном виде, доброкачественный со сроком хранения не более 9 месяцев со дня добычи
- Г. Наличие ветеринарных документов с места добычи, доставка в топленном виде, имеющий перекисное число не менее 0,5, кислотное число – не менее 2,0

16. Допустимые границы кислотности сырого молока составляют:

- А. 16-21°Т
- Б. 15-18°Т
- В. 14-20°Т
- Г. 18,9-22,9°Т

17. Жирность сырого коровьего молока должна быть не менее

- А. 2,5%
- Б. 2,8%
- В. 3,2%
- Г. 3,4% (Б)

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

18. Сырое молоко должно соответствовать следующим показателям безопасности
- А. КМАФАнМ до 300000 Соматические клетки 200000-500000
 - Б. КМАФАнМ до 500000 Соматические клетки до 750000
 - В. КМАФАнМ 300000-500000 Соматические клетки 500000-4000000
 - Г. КМАФАнМ до 100000 Соматические клетки 90000-200000
19. Доброкачественная сметана должна соответствовать следующим требованиям
- А. Жирность более 10%, кислотность 60-100°Т
 - Б. Жирность более 9%, кислотность 50-80°Т
 - В. Жирность более 15%, кислотность 170-240°Т
 - Г. Жирность более 7%, кислотность 60-110°Т
20. Реакцией с реактивом Ригеля определяют фальсификацию молока
- А. содой
 - Б. формалином
 - В. Перекисью
 - Г. Хромпиком
21. Колититр сырого молока должен быть
- А. не более 0,1
 - Б. не более 0,01
 - В. Не более 0,3
 - Г. Не определяется
22. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?
- А. Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)
 - Б. Замораживают в течение 14 сут при $t - 18^{\circ}\text{C}$
 - В. Пораженные органы и части тушек, направляют в техническую утилизацию, неповрежденные – направляют на проварку
 - Г. Выпускают без ограничений.
23. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых куриных яиц, полученных от птицы с клиническими признаками туберкулеза?
- А. Выпускают без ограничений
 - Б. Направляют в техническую утилизацию
 - В. Проваривают в течение 13 минут
 - Г. Уничтожают
24. Диетическое куриное яйцо
- А. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 7 мм
 - Б. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 10 дней иметь воздушную камеру 7 мм
 - В. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 25 дней иметь воздушную камеру 5 мм
 - Г. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 4 мм
25. Какие пороки куриных яиц являются техническими
- А. Тумак, красюк, большое пятно
 - Б. Откачка, красюк, малое пятно
 - В. Выливка, кровяное кольцо, откачка
 - Г. Бой, тумак, кровяное пятно

26. Вареные колбасы, изготовленные по ГОСТу, должны соответствовать следующим требованиям

А. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.

Б. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 2,5-3,5%.

В. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 10 мг, содержание поваренной соли 3-5%.

Г. Влажность 45-60%, содержание нитрита не более 3 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

27. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

А. Бомбаж

Б. Хлопуша

В. Вмятины

Г. Подтеки содержимого

28. В каких случаях при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?

А. При локальном поражении отдельных органов

Б. При поражении только лимфатических узлов

В. При поражении репродуктивных органов

Г. При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений

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

А. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких

Б. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов

В. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в подчелюстных или брыжеечных лимфатических узлах

Г. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы.

30. В каких случаях проводится браковка всех продуктов убоя животных?

А. При истощении, исхудании, многочисленных травмах, обширных ожогах

Б. При истощении, генерализованном процессе, многочисленных ранах; животных, сбитых автотранспортом, при миллиарных формах поражений во внутренних органах

В. При истощении, флегмоне, абсцессах, гнойном эндометрите

Г. При запоздалой нутровке (более 2 ч.), истощении, септических процессах, некрозе мышечной ткани

31. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе является правильной?

А. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, обеззараживают путем замораживания при температуре -28°C, проваривают не менее 20 мин, прожаривают 25 мин.

Б. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, выпускают в свободную реализацию

В. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, направляют в техническую утилизацию.

Г. Рыбу, при наличии в мышцах более 10 личинок паразита, направляют проваривают, при меньшем поражении – в свободную реализацию.

32. При наличии плероцеркоидов лентеца широкого в мышцах или полостях рыбы необходимо:

А. Рыбу направить в техническую утилизацию, независимо от степени инвазии

Б. При обнаружении более 10 личинок гельминта рыбу направляют на техническую утилизацию, при меньшем поражении – в свободную реализацию

В. Рыбу, независимо от степени инвазии, обеззараживают посолом или замораживанием или проваркой

Г. При отсутствии патологоанатомических изменений рыбу реализуют без ограничений

33. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?

А. Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз

Б. Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз

В. Описторхоз, триэнофороз, и метаганимоз

Г. Дифиллоботриоз, описторхоз и анизокидоз

34. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении лигулеза?

А. Рыбу направляют в техническую утилизацию

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

В. Выпускают без ограничения

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

35. Мед содержит воды не более 21%. О чем это свидетельствует?

А. Фальсификация меда сахарным сиропом

Б. Доброкачественный мед по этому показателю

В. Откаченный мед от незапечатанных сотов

Г. Недоброкачественный мед по этому показателю

36. Какие физико-химические показатели соответствуют доброкачественному меду?

А. Содержание инвертированных сахаров 82%, массовая доля воды 20%, общая кислотность - 2 нормальных градуса, диастазное число 10 ед. Готе.

Б. Содержание инвертированных сахаров 75%, массовая доля воды 21%, общая кислотность – 0,5 нормальных градусов, диастазное число 13,9 ед. Готе.

В. Содержание инвертированных сахаров 81,2%, массовая доля воды 22%, общая кислотность - 1 нормальный градус, диастазное число 8 ед. Готе.

Г. Содержание инвертированных сахаров не менее 68%, массовая доля воды 20%, общая кислотность - 4 нормальных градусов, диастазное число 5 ед. Готе.

37. Что такое падевый мед?

- А. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами сладких выделений насекомых или медвяной росы
- Б. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами нектара багульника, горного лавра, черемши
- В. Фальсифицированный мед, полученный при переработке пчелами сока моркови, пищевого сахара и воды
- Г. Фальсифицированный пчелиный мед с пороками вкуса и запаха

38. По каким показателям устанавливают меда, подвергшийся нагреванию?

- А. По активности диастазы, по содержанию воды, по органолептическим показателям
- Б. По кислотности, по диастазному числу, по количеству пыльцевых зерен
- В. По органолептическим показателям, по определению диастазного числа, по содержанию инвертных сахаров
- Г. По обнаружению оксиметилфурфузола, и определения диастазного числа

3.3.Опрос

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

3.3.1. Вопросы для опроса

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Идентификация термического состояния мяса.
2. Понятие фальсификации пищевых продуктов
3. Виды ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья животного происхождения.
4. Понятие идентификации пищевых продуктов
6. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка вареных колбас

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

7. Идентификация показателей пищевых топленых жиров
8. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.
9. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка простокваши
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливок
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырого молока
12. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

13. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка питьевого молока
14. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка варено-копченых колбас
15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбопродуктов
16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырокопченых колбас.
17. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла
18. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полукопченых колбас.

19. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясосодержащих консервов.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

20. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбы

21. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка водных беспозвоночных.

22. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сухофруктов

23. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка орехов

24. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка грибов

25. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка овощей и фруктов

26. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка меда.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

27. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка яиц домашней птицы.

28. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса, павших и убитых в агональном состоянии.

29. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

30. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена.

31. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

32. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.

33. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе

34. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при туберкулезе.

35. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при ящуре и оспе.

36. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе

37. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе

38. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

39. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных.

40. Ветеринарно-санитарная оценка при сибирской язве

41. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

42. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов, полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

43. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при гемоспоридиозах, фасциоллезе, эхинококкозе

44. Идентификация свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от категории свежести.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

45. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе.

46. Идентификация свежести мяса кроликов и птицы

47. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении и гниении.

48. Ветеринарное и товароведческое клеймение мяса и его значение.

49. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

50. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

51. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.

52. Идентификация микробного обсеменения молока. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка молока.
53. Ветеринарно-санитарная оценка молока в зависимости от содержания в нем бактерий группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
54. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
55. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
56. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
57. Ветеринарно-санитарная оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

- 59.. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
60. Идентификация пастеризации молока и его ветеринарно-санитарная.
61. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания и ветеринарно-санитарная оценка молока с органолептическими пороками
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
63. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных маститом.
64. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
65. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов на продовольственных рынках.
66. Определение видовой принадлежности мяса.
67. Фальсификация меда и методы выявления ее.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
69. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и молока при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
70. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья.

3.4. Выполнение контрольной работы

Основной акцент в работе должен быть сделан на изучение и применение Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, ВетПиН, инструкций, действующих ГОСТов и др. НТД.

Основные требования. Контрольная работа магистрантов является предметно ориентированной и направлена на изучение конкретных задач в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и содержание контрольной работы определяются избранным вариантом, а также уровнем и направленностью исследования.

Структура контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусматривает: содержание, основную часть, состоящую из 5 глав

(вопросов), список литературы, приложения (акты, ветеринарные сопроводительные документы и пр.).

С первых шагов работы над контрольной работой студенту рекомендуется приучить себя к выписке необходимого материала из НТД и литературных источников. Желательно составлять краткий конспект каждой изученной статьи, монографии и т. д. Это позволит накопить материал и облегчит написание контрольной работы.

Накопленный в ходе изучения литературы материал подвергается обработке и анализу, приводится в определенную систему, классифицируется по группам применительно к выделяемым в работе главам и параграфам.

Анализ фактического материала активизирует творческую деятельность студента, способствует возникновению у него собственных взглядов по рассматриваемым вопросам. В результате складываются суждения, которые и образуют содержание контрольной работы.

Отсутствие в работе ссылок на источники расценивается как существенный недостаток, который может привести к принятию решения о недопуске работы к защите.

Обязательным требованием к контрольной работе выступает умелое и обоснованное сочетание раскрываемых студентом теоретических положений с данными практики. Уместным будет приведение примеров, взятых из специализированных источников.

Необходимым требованием к контрольной работе является самостоятельное выполнение ее студентом. Контрольная работа должна носить творческий характер, что означает отражение в ней способностей и стремления студента к максимально полному выражению своих интеллектуальных и профессиональных возможностей.

Об отсутствии творчества в работе можно судить по следующим признакам: отсутствие ссылок на теоретические источники и Правила ветеринарно-санитарной экспертизы, действующие НТД, ГОСТ.

В ходе выполнения контрольной работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к научному руководителю (преподавателю). В отдельных случаях научный руководитель сам назначает студенту встречу для отчета о ходе, написания работы.

Индивидуальные беседы руководителя со студентом являются необходимым условием, обеспечивающим успех написания работы.

Рецензирование и защита контрольной работы. Выполненная и оформленная контрольная работа в сброшюрованном виде, в плотной обложке сдается на кафедру, и после регистрации в журнале кафедры передается на рецензирование научному руководителю. Он знакомится с ней, определяет ее научный уровень, дает развернутый письменный отзыв, в котором раскрываются положительные и отрицательные стороны исследования.

Студент, автор работы, должен ознакомиться с письменным отзывом до защиты контрольной работы.

Порядок защиты контрольной работы устанавливается кафедрой. При защите работы студенту предоставляется 6-10 минут для краткого выступления, в котором необходимо сосредоточить внимание на главных вопросах темы или положениях, составляющих результат самостоятельных выводов.

Оценивается контрольная работа недифференцированной отметкой. Оценка объявляется сразу после защиты.

В случае получения неудовлетворительной оценки по итогам защиты курсовой работы студент должен предоставить в установленный срок исправленную работу.

Рекомендуемый план контрольной работы по дисциплине:

«Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация»

ГЛАВА 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов при обнаружении заразных болезней.

- 1.1. Возбудитель и его краткая характеристика.
- 1.2. Восприимчивые животные и основные поражаемые группы, источники и пути передачи (заражения). Носительство возбудителя.
- 1.3. Предубоная диагностика. Важнейшие клинические признаки.
- 1.4. Патологоанатомические изменения. Заболевания, от которых следует дифференцировать.
- 1.5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя.

ГЛАВА 2. Требования нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе (требования, инструкции, ГОСТ и др. НТД для конкретного продукта или объекта, к транспортированию или хранению, обработке и др., согласно варианту контрольной работы)

ГЛАВА 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукта (конкретного продукта, согласно варианта контрольной работы)

Экспертиза сопроводительных документов

Санитарная оценка транспортного средства.

Особенности ветеринарно-санитарной оценки конкретного продукта.

3.4.1. Варианты заданий контрольных работ

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Вариант 1

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе. Использование молока от животных, реагирующих на бруцеллез.
2. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

Вариант 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при туберкулезе. Использование молока от животных, реагирующих на туберкулез.
2. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Вариант 3

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при ящуре.
2. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

Вариант 4

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при гемоспориidioзах, фасциолёзе, эхинококкозе.
2. Устройство механизированного мясокомбината. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям цехов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

Вариант 5

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
2. Трихинеллёз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе.
3. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных продуктов. Способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Вариант 6

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиней.
2. Мероприятия при обнаружении сибиреязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
3. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.
4. Способы и режимы обработки мяса животных, подлежащего обеззараживанию.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 7

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов лошади.
2. Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.
3. Первичная переработка молока. Показатели молока и их характеристика.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

Вариант 8

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение видовой принадлежности продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза сельскохозяйственных животных и птицы. Санитарная оценка туш и органов. Санитарная оценка молока.
3. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 9

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в атональном состоянии животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.
3. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Методы исследования мяса на доброкачественность.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 10

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов мелкого рогатого скота.
2. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
3. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 11

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
2. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при столбняке и пастереллезе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Требования нормативных документов.

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

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

Вариант 13

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. Послеубойная дифференциальная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.
3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убоя - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 14

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
3. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в лабораториях ветсанэкспертизы рынков, его значение.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Первичная обработка молока, показатели, определяющие его сортность.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убоя - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

Вариант 15

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
2. Лейкозы. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов.
3. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках скоропортящихся продуктов животноводства.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Инвазионные болезни рыб, ведающиеся человеку. Санитарная оценка.

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

Вариант 16

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

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

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

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

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

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

Вариант 17

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

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

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

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

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

Вариант 18

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

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

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Вариант 19

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

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

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.

3.5. Вопросы к экзамену

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Понятие идентификации пищевых продуктов
2. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при загаре и плесневении.
3. Идентификация термического состояния мяса.
4. Понятие фальсификации пищевых продуктов
5. Виды ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья животного происхождения.
6. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка вареных колбас

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

7. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка простокваши
8. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка творога
9. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливок
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырого молока
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов
12. Идентификация показателей пищевых топленых жиров

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

13. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбопродуктов
14. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырокопченых колбас.
15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка питьевого молока
16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка варено-копченых колбас
17. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла
18. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полукопченых колбас.
19. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясосодержащих консервов.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

20. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка ацидофилина, кефира, кумыса и айрана.
21. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сухофруктов
22. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка орехов
23. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка грибов
24. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка овощей и фруктов
25. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка меда.
26. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбы
27. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка водных беспозвоночных.
28. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбных консервов и пресервов
29. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка яиц домашней птицы.
30. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при ботулизме.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

31. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

32. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных.
33. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса, павших и убитых в агональном состоянии.
34. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
35. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
36. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
37. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
38. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе
39. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при туберкулезе.
40. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при ящуре и оспе.
41. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
42. Ветеринарно-санитарная оценка при сибирской язве
43. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями
44. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов, полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
45. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

46. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе.
47. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при гемоспоририозах, фасциоллезе, эхинококкозе
48. Идентификация свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от категории свежести.
49. Идентификация свежести мяса кроликов и птицы
50. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении и гниении.
51. Ветеринарное и товароведческое клеймение мяса и его значение.
52. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
53. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
55. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.
56. Идентификация микробного обсеменения молока. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка молока.
57. Ветеринарно-санитарная оценка молока в зависимости от содержания в нем бактерий группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
59. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
60. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
61. Ветеринарно-санитарная оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области

ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

63. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.

64. Идентификация пастеризации молока и его ветеринарно-санитарная.

65. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания и ветеринарно-санитарная оценка молока с органолептическими пороками

66. Ветеринарно-санитарная оценка молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.

67. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных маститом.

68. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.

70. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов на продовольственных рынках.

71. Определение видовой принадлежности мяса.

72. Фальсификация меда и методы выявления ее.

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

74. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и молока при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.

75. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья.

76. Ветеринарно-санитарная оценка эндокринного и кожевенного сырья.

77. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

78. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении экзамена:

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –
- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка
и идентификация сырья и пищевых продуктов»
Уровень высшего образования МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик: кандидат ветеринарных наук, доцент Смирнов А.В.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура.

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. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя:
 - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-исследовательский вид деятельности, на который

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 магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент,
Заведующий кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии, д.б.н.,
профессор



А.А. Сухинин

Дата 21.06.2020

Рецензия рассмотрена на заседании методической комиссии факультета протокол
№ 7 от 30.06 2020 г.

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО СПбГУВМ



В.А. Трушкин

Дата: 30.06.20

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины
Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования - магистратура

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГОУ ВО СПбГУВМ

Авторы: кандидат ветеринарных наук, доцент Смирнов А.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура.

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. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя:
 - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-исследовательский вид деятельности, на который 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 магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

Перишь Андреев Ю.А.
Перьвертимо:

Секретарь, руководителя
Управления ветеринарии
Санкт-Петербурга
Ю.Ю. Филиппова

