

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 28.06.2021  
Уникальный программный ключ:  
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Врио проректора по  
учебно-воспитательной работе  
А.А. Сухинин  
28.06.2021 г.

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

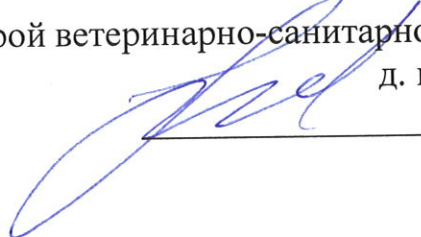
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Уровень высшего образования  
**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята  
на заседании кафедры  
«21» июня 2021 г.  
Протокол № 12

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


Санкт-Петербург  
2021

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный
- технологический

### **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

#### **а) общепрофессиональные компетенции (ОПК)**

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

**ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

**б) обязательные профессиональные компетенции**

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

**ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

**ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

**профессиональные компетенции:**

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

**Планируемые результаты освоения компетенций**

Код	Формируемые компетенции	Планируемые результаты	Основание (ПС, анализ опыта)
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<b>Знать:</b> Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде с нормативными документами.	-
		<b>Уметь:</b> Использовать современные информационные, компьютерные и сетевые технологии для работы с нормативно-правовыми документами.	
		<b>Владеть:</b> Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.	
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<b>Знать:</b> Основные требования эпизоотологической и санитарной безопасности и правила работы с продуктами полученными от животных больных заразными болезнями.	-
		<b>Уметь:</b> Пользоваться СанПиН, ВетПиН, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.	

		<p><b>Владеть:</b> Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	
ПКО-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<p><b>Знать:</b> Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия мяса и мясных продуктов, оценку клинического обследования животных.</p>	ПС 13.012
		<p><b>Уметь:</b> Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности мяса и мясных продуктов: технохимических, физико-химических и микробиологических</p>	
		<p><b>Владеть:</b> Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности мяса</p>	
ПКО-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	<p><b>Знать:</b> Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку: птицы, меда, молока, растительных продуктов и яиц.</p>	ПС 13.012
		<p><b>Уметь:</b> Проводить оценку лабораторных технохимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов: птицы, меда, молока, растительных продуктов и яиц.</p>	
		<p><b>Владеть:</b> Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.</p>	
ПКО-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	<p><b>Знать:</b> Современные методы и методики исследования при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы, раков и икры.</p>	ПС 13.012
		<p><b>Уметь:</b> Проводить экспертизу рыбы, раков и икры по показателям качества и</p>	

		<p>безопасности, анализировать и давать заключение по использованию продуктов по назначению</p> <p><b>Владеть:</b> Техникой работы на современном лабораторном оборудовании для исследования рыбы и икры</p>	
ПК-1	<p>Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы</p>	<p><b>Знать:</b> Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить оценку лабораторных технохимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности</p>	с
ПК-3	<p>Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов</p>	<p><b>Знать:</b> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p><b>Уметь:</b> правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля</p>	Анализ опыта

		консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
		<b>Владеть:</b> методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.0.19 относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 5, 6 семестрах на очной форме обучения, в 6-7 семестрах на очно-заочной и на 4 курсе при заочной форме обучения.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» связана с такими дисциплинами, как: экономика, организация, биофизика, биологическая химия, анатомия животных, патологическая анатомия животных, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария токсикология, вирусология, гигиена животных, ветеринарная генетика патологическая физиология животных, ветеринарная фармакология, радиобиология с основами радиационной гигиены, цитология, гистология и эмбриология, неорганическая химия, аналитическая химия, химия пищи

### 4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часов - 10 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 5 и 6 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6

<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>163</b>	<b>85</b>	<b>78</b>
Лекции	64	34	30
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	99	51	48
практическая подготовка (ПП)	20	8	12
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>161</b>	<b>59</b>	<b>102</b>
Контроль	36	-	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачет/экзамен/</b>	<b>Зачет</b>	<b>Экзамен Курсовая работа</b>
<b>Общая трудоемкость часы / зачетные единицы</b>	<b>360/10</b>	<b>144/4</b>	<b>216/6</b>

#### 4.2 Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часа - 10 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 6 и 7 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	7
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>142</b>	<b>80</b>	<b>62</b>
Лекции	56	32	24
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	86	48	38
практическая подготовка (ПП)	20	8	12
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>200</b>	<b>64</b>	<b>136</b>
Контроль	18	-	18
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачет/экзамен</b>	<b>Зачет</b>	<b>Экзамен Курсовая работа</b>
<b>Общая трудоемкость часы / зачетные единицы</b>	<b>360/10</b>	<b>144/4</b>	<b>216/6</b>

#### 4.3 Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часа - 10 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 7-8 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
--------------------	-------------	----------

		<b>7</b>	<b>8</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
Лекции	14	6	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	20	10	10
практическая подготовка (ПП)	8	4	4
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>313</b>	<b>124</b>	<b>189</b>
Контроль	13	4	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачет/экзамен</b>	<b>Зачет</b>	<b>Экзамен Курсовая работа</b>
<b>Общая трудоемкость часы / зачетные единицы</b>	<b>360/10</b>	<b>144/4</b>	<b>216/6</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

### 5.1 Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Се-местр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	5	4	4	1	2
2	Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	ОПК-3	5	6	6	1	5
3.	Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	ОПК-3 ПК-3	5	6	2	1	2
4.	Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.	ПКО-1	5	6	8	2	20
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1 ПК-3	5	6	10	3	10
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ПК-1, ОПК-6	5	6	9	-	20
	<b>Всего 5 семестр</b>			<b>34</b>	<b>43</b>	<b>8</b>	<b>59</b>
7	Исследования мяса на свежесть	ПКО-1	6	2	2	2	10
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями	ПК-1, ОПК-6	6	2	4	1	10
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	ПК-1,	6	2	3	-	10



	животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями	ОПК-6-					
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	ПК-1, ОПК-3	6	4	4	-	10
11	Консервирование мяса	ОПК-3 ПКО-1	6	4	3	-	20
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	ПК-3, ПК-5	6	2	4	2	15
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ПК-1, ПК-5	6	2	6	2	25
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-2, ПК-5	6	6	6	2	20
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др.продуктов	ОПК-3, ПК-3	6	6	4	3	22
	Всего 6 семестр			30	36	12	138
	<b>Всего</b>			<b>64</b>	<b>79</b>	<b>20</b>	<b>197</b>

## 5.2 Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной формы обучения

Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Се-местр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	ПП	СР
Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	6	1	3	-	10
Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	ОПК-6	6	5	3	-	10
. Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	ПКО-1	6	4	6	-	10
Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.	ПК-5	6	10	3	-	10
Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1	6	5	2	4	14
Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ПК-1	6	5	9	-	10
Исследования мяса на свежесть	ПК-1	6	-	2	4	5
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями	ПКО-1	6	2	9	-	5
<b>Всего 6 семестр</b>			<b>32</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>64</b>
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и	ПК-1	7	-	1	-	10

при отравлениях болезнями						
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	ПК-1	7	6	6		8
Консервирование мяса	ОПК-3 ПКО-1	7	4	6	-	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	ПК-1, ПКО-1	7	2	4	2	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ПК-1, ПКО-1	7	2	4	-	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-1, ПКО-2	7	6	2	4	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	ОПК-3, ПКО-3	7	4	3	6	20
Всего 7 семестр			24	26	12	154
<b>Всего</b>			<b>56</b>	<b>66</b>	<b>20</b>	<b>218</b>

### 5.3 Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Се-местр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	ПП	СР
Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	7	2	-	-	14
Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	ОПК-6	7	-	-	-	14
. Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	ОПК-3	7	-	3	1	20
Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.	ПКО-1	7	4	-	-	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1	7	-	1	1	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ПК-1, ПКО-1	7	-	1	1	20
Исследования мяса на свежесть	ПКО-1	7	-	1	1	20
<b>Всего 7 семестр</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>128</b>
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями	ПК-1, ОПК-6	8	2	-	-	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и	ПК-1	8	-	-	-	8

при отравлениях болезнями						
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	ПК-1	8	-	2	-	10
Консервирование мяса	ОПК-3 ПКО-1	8	2	2	-	35
Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	ОПК-3, ПКО-1	8	-	1	1	30
Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ОПК-3, ПКО-1	8	-	1	1	30
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-3, ПКО-2	8	2	1	1	30
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	ОПК-3, ПКО-2, ПКО-3	8	2	1	1	35
Всего 8 семестр			8	6	4	198
<b>Всего</b>			<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>326</b>

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

### **6.1. Методические указания для самостоятельной работы**

1. Смирнов А.В., Орлова Д.А., Токарев А.Н., Урбан В.Г. Смолькина А.С., Калюжная Т.В., Якунчикова К.Н. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Направление подготовки – 36.05.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Уровень высшего образования специалитет – СПб. Издательство СПбГУВМ, 2020 – 71 с. Режим доступа ЭБС СПбГУВМ.
2. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГУВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГУВМ – СПб.: Изд-во СПбГУВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 20.06.2021)

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

### **7.1. Основная литература**

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 20.06.2021)
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: 20.06.2021)
4. Смирнов А.В. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие. – 3-издание / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2019. – 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 20.06.2021)

#### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ 13534-89. Консервы мясные. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
3. ГОСТ 33708-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
5. ГОСТ 31785-2012. Колбасы полукопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
9. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. – М.: Стандартиформ, 2006.– 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
13. ГОСТ 26754-85. Молоко. Методы измерения температуры. Введен 01.12.1986. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)

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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Введен 1.01.2014. М.: Стандартинформ, 2013.- 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
25. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
26. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
27. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
28. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
29. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)

30. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
31. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
32. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
36. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты. Введен 01.01.1990. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
45. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные вареные. Технические условия. Введен 01.01.2012. — М.: Стандартинформ, 2015. — 30 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)



46. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Введен 01.01.2008. – М.: Стандартинформ, 2007. – 18 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
48. ГОСТ Р 52969–2008. Масло сливочное. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М. : Стандартинформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
51. ГОСТ Р 52974–2008. Кумыс. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М. : Стандартинформ, 2008. — 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
52. ГОСТ Р 53359–2009. Молоко и продукты переработки молока. Метод определения рН. Введен 08.07.2009. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
55. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия. Введен 01.01.2013. —М.: Стандартинформ, 2012. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
58. ГОСТ Р 54756–2011. Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли сывороточных белков методом Кьельдаля. Введен 01.01.2013. — М. : Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
61. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
67. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
68. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота от 11 мая 1999 г. - М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)



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» (дата обращения: 20.06.2021)
76. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
77. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
78. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
79. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
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» (дата обращения: 20.06.2021)
82. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии» (по состоянию на 20.04.07). — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)
83. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». — М., Инфра-М, 2001. — 40 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 20.06.2021)

#### **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: 20.06.21)
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: 20.06.21)
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: 20.06.21)
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: 20.06.21)
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: 20.06.21)

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 СПбГУВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 20.06.21)

## **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. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
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 к оформлению 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 оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

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

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

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

## 10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

## 11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 11.1. 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 СПбГУВМ: <https://spbguvm.ru/academy/eios/>

### 11.2. Программное обеспечение

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

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

## 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 дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий 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	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные



	5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

**б) оборудование и приборы**

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

Приложение 1 на 42 л.

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

Рецензии представлены в деканат факультета.



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  
по дисциплине  
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Уровень высшего образования – бакалавриат  
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята  
на заседании кафедры  
«21» июня 2021 г.  
Протокол № 12

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

Санкт-Петербург  
2021

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые Компетенции	Контролируемые разделы (темы) Дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-3	Раздел 1. Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	Опрос
2.	ОПК-3, ПКО-1	Раздел 2. Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	Опрос, тесты
3.	ПК-1, ПКО-1	Раздел 3. Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	Опрос, тесты
4.	ПК-1, ПКО-1	Раздел 4. Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.	Опрос, тесты
5.	ПК-1	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	Опрос, тесты
6.	ПК-1, ОПК-6	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	Опрос, тесты
7.	ПКО-1	Раздел 7. Исследования мяса на свежесть	Опрос, тесты
8.	ОПК-6, ПК-1	Раздел 8. ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями	Опрос, тесты
9.	ПК-1, ОПК-6	Раздел 9. ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями	Опрос, тесты,
10.	ПК-1, ПК-3 ОПК-3	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	Опрос, тесты
11.	ОПК-3, ПКО-1	Раздел 11. Консервирование мяса	Опрос, тесты
12.	ПК-3, ПК-5	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	Тесты
13.	ПК-1, ПКО-1	Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного,	Опрос, тесты,

		эндокринного сырья и шкур.	
<b>14.</b>	ОПК-3, ОПК-2	Раздел 14. ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Опрос, тесты
<b>15</b>	ОПК-3, ПКО-2, ОПК-3	Раздел 15. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц , меда и др.продуктов	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

Таблица 3

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-3</b> Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Пользоваться ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, СанПиН, ВетПиН, ХАССП, GMP, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<b>ОПК-6</b> Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные методики ветеринарно-санитарной</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину,</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-</p>	<p>ответ дан в полном объеме;</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты,</p>

<p>экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить оценку лабораторных технокимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов в рамках ВСЭ.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.</p>	<p>ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p><b>ПК-1.</b> Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы</p>					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия мяса и мясных продуктов, оценку клинического обследования животных.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить оценку лабораторных технокимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности мяса и мясных продуктов в рамках ВСЭ.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно 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>

мясных продуктов по показателям качества и безопасности					
<b>ПК-3.</b> Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов					
<p><b>Знать:</b> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</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 выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
<p><b>Уметь:</b> правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки</p>					

<p>животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>					
<p><b>Владеть:</b> методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>					

<b>ПКО-1.</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования, мяса и мясных продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить оценку лабораторных теххимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности мяса и мясных продуктов в рамках ВСЭ.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов по показателям качества и безопасности</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>

<b>ПКО-2.</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия молока и молочных продуктов, меда, растительных продуктов и яиц</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить оценку лабораторных теххимических, физико-химических и микробиологических</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>



<p>показателей качества безопасности молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов и яиц в рамках ВСЭ.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов и яиц в рамках ВСЭ по показателям качества и безопасности</p>			преподавателя.		
<p><b>ШКО-3.</b> Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>					
<p><b>Знать:</b></p> <p>Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить оценку лабораторных, теххимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в рамках ВСЭ.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры по показателям качества и</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности 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 выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>

безопасности					
--------------	--	--	--	--	--

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

#### 3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

##### 3.1.1. Вопросы для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», выполнение домашних заданий, выступление с научными докладами по тематике

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

1. Организация, методика и значение транспортировки и предубойного содержания и осмотра крупного рогатого скота и лошадей.

2. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра мелкого рогатого скота.

3. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра свиней.

4. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра птицы и кроликов.

5. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

6. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов лошадей.

7. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов свиней.

8. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов домашней птиц.

9. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов диких промысловых животных.

**ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

10. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.

11. Изменения в мясе птицы после убоя и в процессе хранения.

12. Распознавание мяса трупов и животных убитых в агональном состоянии.

13. Характеристика мяса в зависимости от его термического состояния и исследование мяса на свежесть.

14. Клеймение и маркировка туш и внутренних органах с/х животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.

15. Определение видовой принадлежности мяса.

16. Сибирская язва, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

17. Туберкулез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

18. Бруцеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

19. Сальмонеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
20. Ящур, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
21. Сап, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
22. Клостридиозы, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
23. Бешенство, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

24. Пастереллез и актиномикоз сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
25. Классическая и африканская чума свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
26. Рожа свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

27. Лейкоз, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при чуме, паратифе, аспергиллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционном ларинготрахеите, лейкозе, перитонитах.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при оспе, пастереллезе, рожистой септициемии, парше.
31. Ветсанэкспертиза тушек домашней птицы при гриппе, сальмонеллезе, микоплазмозе респираторном, опухолях.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при хламидиозе, туберкулезе, ботулизме, абсцессах.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при болезни Марека, колибактериозе, стрептококкозе, листериозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и сметаны.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза ацидофилина, ряженки, простокваши, кефира и кумыса.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
38. Гигиена производства молока и первичные этапы переработки молока.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока при туберкулезе

**ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

40. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.
41. Инфекционные болезни молодняка сельскохозяйственных животных, возбудители которых опасны для человека, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней не опасных для человека.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при установлении инвазионных болезней не передающихся человеку через мясо и субпродукты.
44. Трихинеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
45. Цистицеркоз крупного рогатого скота, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
46. Цистицеркоз свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при незаразных болезнях.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при болезнях обмена веществ у сельскохозяйственных животных.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при радиационных поражениях.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их солями тяжелых металлов.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их ядовитыми растениями.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их фосфорорганическими соединениями.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их хлорорганическими соединениями.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их ветеринарными препаратами.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их пестицидами и ядохимикатами.
56. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
57. Условно годное мясо и способы его обеззараживания.
58. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
59. Организация и значение транспортировки скоропортящихся продуктов.
60. Организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка кусковых мясных консервов.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза фаршевых консервов.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас и зельцев.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза полукопченых колбас.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырокопченых колбас.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных колбас и паштетов.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных хлебов и студней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья.
- ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Исследование рыбы на свежесть.

78. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при инфекционных болезнях.
81. Дифиллоботриоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы.
82. Описторхоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка при описторхозе.
83. Метаганимоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка а рыбы.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка морской рыбы при обнаружении инвазионных болезней.

### 3.1.2. Тест-вопросы

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

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

- А. Подчелюстные, околоушные, средние заглоточные
- Б. Околоушные, подчелюстные, подъязычные.
- В. Наружные заглоточные, средние заглоточные, околоушные
- Г. Подчелюстные, подъязычные, средние заглоточные

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

- А. Трахеобронхиальный, средостенный, левый бронхиальный
- Б. Левый, правый и средний бронхиальные
- В. Левый и правый легочные, краниальный и каудальный средостенные
- Г. Левый и правый бронхиальные, эпортариальный и средостенный

3. Какой формы клеймо предварительного осмотра

- А. Овальной
- Б. Круглой
- В. Прямоугольной
- Г. Квадратной

4. Какие ветеринарные сопроводительные документы выписывают на животных направляемых на убой.

- А. Ветеринарное свидетельство форма №1 и ветеринарная справка форма №4
- Б. Ветеринарное свидетельство форма №2 и ветеринарная справка форма №4
- В. Ветеринарное свидетельство форма №3
- Г. Ветеринарная справка форма №4

5. Особенности ветсанэкспертизы конины?

- А. Вскрытие глубоких шейных лимфатических узлов и трахеи, результаты исследования на ИНАМ и сап не позднее 10 дней
- Б. Маллеинизации не позднее 3 дней, осмотр носовой перегородки, трахеи и легких на сап, вскрытие подъязычных лимфатических узлов.
- В. Маллеинизация, вскрытие печени косым разрезом и осмотр брыжеечных лимфатических узлов.
- Г. Маленизация, вскрытие массеторов 2 разрезами и подъязычных и околоушных лимфатических узлов, печени и порталных лимфатических узлов.

6. 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

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

7. На какие болезни проводится обязательное исследование туш и органов свиней?
- А. Сибирская язва, трихинеллез, цистицеркоз
  - Б. Сибирская язва, сальмонеллез, листериоз
  - В. Трихинеллез, болезнь Ауески, лептоспироз
  - Г. Рожа, туберкулез, болезнь Тешена

8. 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

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

- А. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц
- Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц
- В. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массеторах
- Г. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

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

- А. Цистицеркоз кроликов и зайцев
- Б. Цистицеркоз цистицеркоз крупного рогатого скота
- В. Цистицеркоз свиней
- Г. Цистицеркоз тонкошейный

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

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

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

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

13. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

- А. С 1-месячного
- Б. С 3-месячного

- В. С 2-месячного
- Г. С 3-недельного

14. Как поступают с продуктами 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 перетапливаю 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений
- В. Все продукты убоя уничтожают
- Г. Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

15. Мясо каких животных необходимо исследовать на трихинеллез?

- А. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси
- Б. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень
- В. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, курицы
- Г. Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

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

- А. Один
- Б. Два
- В. Четыре
- Г. Шесть

17. Что определяет реакция с нейтральным формалином?

- А. Видовую принадлежность мяса
- Б. Промежуточные продукты углеводного обмена
- В. Бактериальную обсемененность мяса
- Г. Продукты первичного распада белка (Б)

18. Назовите лабораторные методы определения мяса больных животных.

- А. Бактериоскопия мазков-отпечатков, определение цвета, запаха, определение рН, реакция с  $\text{CuSO}_4$
- Б. Формольная проба, реакция на пероксидазу, бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция с  $\text{CuSO}_4$
- В. Определение летучих жирных кислот, реакция с  $\text{CuSO}_4$ , бактериоскопия мазков-отпечатков
- Г. Микроскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу, определение рН, формольная реакция, реакция с  $\text{CuSO}_4$

19. Какие лабораторные исследования необходимо провести для определения свежести мяса убойных животных?

- А. Бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция с  $\text{CuSO}_4$  в бульоне, определение летучих жирных кислот.
- Б. Бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу, реакция с  $\text{CuSO}_4$  в бульоне, проба варкой.
- В. Формольная реакция, реакция на перекиси, реакция на альдегиды, бактериоскопия мазков-отпечатков, определение летучих жирных кислот

Г. Формольная реакция, реакция на пероксидазу, реакция с  $\text{CuSO}_4$  в бульоне (А)

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

20. 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

21. 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 (В)

22. При определении свежести мяса каких животных проводят определение аммиака и солей аммония с реактивом Неслера

- А. Говядина
- Б. мясо кроликов и птицы
- В. мяса птицы
- Г. В мясе всех видов животных

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

23. Какие лабораторные методы используют для определения свежести пищевых топленых животных жиров

- А. Перекисное число жира, реакция с нейтральным красным, реакция на альдегиды
- Б. Влажность жира, реакция с нейтральным красным, реакция на гликоген
- В. Кислотное число жира, перекисное число жира, влажность жира,
- Г. Температура плавления жира, реакция с нейтральным красным, реакция на альдегиды

24. 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

25. При росте кишечной палочки среда Эндо становится (Б)

- А. Красной
- Б. Фиолетовой
- В. Коричневой
- Г. Розовой (А)

26. При росте протей на трехсахарном агаре с индикатором «ВР» среда становится

- А. Шафранно-красной
- Б. Синей
- В. Обесцвечивается.
- Г. Зеленеет

27. В каком случае проводится бактериологическое исследование мяса?

- А. При гибели животного от пожара или электрического тока



- Б. При задержке нутровки более чем на 2 часа
- В. При положительной реакции на пероксидазу и с сернокислой медью.
- Г. При туберкулезе и бруцеллезе животных (Б)

28. Для типизации сальмонелл биохимическим методом используют

- А. Трехсахарный агар
- Б. Короткий пестрый ряд
- В. Длинный пестрый ряд
- Г. Среды Симпсона (В)

29. Сыворотки на какие антигены бактерии рода сальмонелла используют при их серологической типизации

- А. Жгутиковый, капсульный, соматический.
- Б. Жгутиковый и капсульный
- В. Соматический и капсульный
- Г. Соматический и жгутиковый (Г)

30. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций

- А. МПА, среда Левина среда Килиана
- Б. МПА, трехсахарный агар, среда Мюллера
- В. МПА, среда эндо, среда Петроньяни
- Г. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева

31. В каких случаях необходимо отбирать пробы мяса для микробиологического исследования

- А. Вынужденный убой, отсутствие сопроводительных документов, признаки сепсиса.
- Б. Признаки сепсиса, задержка нутровки более чем на 2 часа, вынужденный убой
- В. Признаки сепсиса, задержка нутровки более чем на 2 часа, отсутствие сопроводительных документов.
- Г. При входном контроле, при вынужденном убой при признаках сепсиса

32. 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

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

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

34. Какие из лабораторное исследование используют для определения видовой принадлежности мяса

- А. Реакция по ОМФ
- Б. Кольцевая проба

В. Реакция с реактивом Эбера

Г. Качественная реакция на гликоген (Б)

35. Каковы особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса непромышленного производства на продовольственном рынке.

А. Отсутствует предубойный осмотр, вскрывают все лимфатические узлы туши и внутренних органов.

Б. Отсутствует кишечник и вымя, внутренние органы подвергают наружному осмотру.

В. Отсутствует предубойный осмотр и кишечник, вскрывают доступные лимфатические узлы туши, делают дополнительные разрезы мышц на цистицеркоз.

Г. Отсутствует предубойный осмотр, исследуют на трихинеллез, цистицеркоз, саркоцистоз.

36. При каких условиях допускается реализация поступивших на рынок туш с прямоугольным ветеринарным клеймом?

А. При наличии ветеринарных документов и сертификатов соответствия

Б. При наличии головы и внутренних органов

В. После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме

Г. При наличии результатов бактериологического и физико-химического исследования.

37. Что такое пищевая токсикоинфекция?

А. Болезнь, вызываемая шигелами, сальмонеллами, эшерихиями

Б. Болезнь, вызываемая сочетанным воздействием попавших с пищей микроорганизмов и их токсинов

В. Болезнь желудка и кишечника невыясненной этиологии

Г. Пищевое отравление, вызванное токсинами микроорганизмов

38. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

А. Salmonella, E.coli, Proteus

Б. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. botulinum

В. Streptococcus faecalis, Vibrio para haemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter

Г. Salmonella, E.coli, Proteus, Bacillus anthracis, Cl. Botulinum

**ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

39. Допустимые границы кислотности сырого молока составляют:

А. 16-21°Т

Б. 15-18°Т

В. 14-20°Т

Г. 18,9-22,9°Т

40. Жирность сырого коровьего молока должна быть не менее

А. 2,5%

Б. 2,8%

В. 3,2%

Г. 3,4%

41. Молоко первого должно соответствовать следующим показателям безопасности

А. КМАФАнМ до 300000 Соматические клетки 200000-500000

Б. КМАФАнМ 100000-500000 Соматические клетки 400000-1000000

В. КМАФАнМ до 500000 Соматические клетки до 750000

Г. КМАФАнМ до 100000 Соматические клетки 90000-200000

42. 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

43. Сортowymi показателями сырого молока по ГОСТу являются

- А. Органолептические показатели, кислотность плотность содержание жира, группа чистоты, температура замерзания.
- Б. Органолептические показатели, кислотность плотность содержание жира и белка группа чистоты, температура замерзания.
- В. Органолептические показатели, кислотность, группа чистоты, температура замерзания, плотность.
- Г. Кислотность, плотность содержание жира и белка, группа чистоты, температура замерзания, КМАФАнМ, соматические клетки.

44. СОМО это

- А. Сухой обезжиренный молочный остаток
- Б. Содержание соматических клеток
- В. Скорость оседания молочного осадка
- Г. Серологическая основа молочного остатка

45. Причинами образования хлопьев в молоке являются

- А. Мастит, избыток клевера в рационе, скисание молока
- Б. Мастит, быстрое охлаждение жирного молока, хранение парного молока в закрытой таре
- В. Скисание молока, кетоз, избыток корнеплодов в рационе.
- Г. Мастит, скисание молока, быстрое охлаждение жирного молока.

46. Реакцией с реактивом Ригеля определяют фальсификацию молока

- А. содой
- Б. формалином
- В. Перекисью
- Г. Хромпиком

47. Колититр сырого молока должен быть

- А. не более 0,1
- Б. не более 0,01
- В. Не более 0,3
- Г. Не определяется

48. При ветеринарно-санитарной экспертизе сливок, сметаны и творога непромышленного производства на продовольственных рынках определяют

- А. Органолептику, кислотность, жирность, фальсификацию содой и крахмалом
- Б. Органолептику, кислотность, плотность, жирность, фальсификацию
- В. Органолентику, группу чистоты, жирность, белок, фальсификацию.
- Г. Выпускают без ограничений приналичиек ветеринарного сопроводительного документа

50 Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?

- А. Грипп, туберкулез, хламидиоз сальмонеллез, стрептококкоз
- Б. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз

В. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша.  
Г. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез.

51. 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.

52. Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?

- А. Выпускают без ограничений
- Б. Направляют в техническую утилизацию
- В. Проваривают в течение 13 минут
- Г. Уничтожают

53. Товарные пищевые яйца в зависимости от массы делятся на

- А. 3 категории
- Б. 4 категории
- В. 5 категорий
- Д. не делятся

54. 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

55. 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

56. 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%.

57. Для органолептического исследования колбас в оболочке отбирают среднюю пробу массой

- А. 150 г
- Б. 200-300 г.
- В. 400-500 г.
- Г. 800-1000 г.

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

- А. 63°C
- Б. 72°C
- В. 99°C
- Г. 85°C

59. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

- А. Бомбаж
- Б. Хлопуша
- В. Вмятины
- Г. Подтеки содержимого

60. 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

61. 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.

62. 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 (Б)

63. К убою на мясо не допускают животных...

- А. В возрасте до 21 дня.
- Б. Подозрительных по заболеванию сибирской язвой
- В. Положительно реагирующих на туберкулез, лейкоз и бруцеллез
- Г. С травматическими повреждениями

**ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

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

А. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, обеззараживают путем замораживания при температуре проваривают не менее 20 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.

65. 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

66. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?

А. Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз

Б. Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз

В. Описторхоз, триенофороз, и метаганимоз

Г. Дифиллоботриоз, описторхоз и анизокидоз

67. Как поступают с рыбой 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.

ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

68. Скоропортящиеся замороженные продукты хранят, транспортируют и реализуют при температуре

А. -15°C

Б. -18°C

В. -12°C

Г. -9°C

69. Какой вид транспорта не используется для перевозки овец на убой

А. Перегон

Б. Авиатранспорт

В. Водный транспорт

Г. Железнодорожный транспорт

70. Какой составной компонент натурального цветочного меда кристаллизуется через 1-2

месяца?

- А. Глюкоза
- Б. Фруктоза
- В. Декстрины
- Г. Сахароза

71. 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

72. Какие физико-химические показатели соответствуют доброкачественному меду?

- А. Содержание инвертированных сахаров 82%, массовая доля воды 20%, общая кислотность - 2 нормальных градусов, 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.

73. 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

74. 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 оксиметилфурфурола, и определения диастазного числа

75. Какие свежие съедобные и условно съедобные грибы можно продавать на рынке?

- А. Сортированные по видам, цельные, очищенные от грязи, пластинчатые грибы обязательно с ножкой
- Б. Грибы одного размера, очищенные от грязи
- В. Только пластинчатые грибы
- Г. Только трубчатые грибы

76. Какие орехи допускаются к продаже на рынках?

- А. Без шелушения от скорлупы, зрелые
- Б. При наличии справки агрохимлаборатории
- В. Шелушенные, рассортированные по видам
- Г. Рассортированные по видам, зрелые, очищенные от примесей

### 3.1.3. 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.

### 3.1.3.1. Вопросы для опроса

**Формируемая компетенция: ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.

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

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

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

5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

6. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их

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

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

9. Ветсанэкспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.

10. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.

11. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика

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

13. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

14. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.

15. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

16. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов.

Топография лимфоузлов у свиней.

**Формируемая компетенция: ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

17. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

18. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.

19. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.

20. Методы определения мяса больных животных.

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

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

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

24. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.



25. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.

26. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.

27. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

29. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.

30. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.

31. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе

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

33. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.

34. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть

35. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов 36. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастерелезе.

37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе

38. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.

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

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

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

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

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

43. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

44. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.

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

46. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя

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

48. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.

49. Особенности ветсанэкспертизы лошадей

50. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.

51. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.

52. Ветсанэкспертиза мясных консервов.

53. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на туберкулез.

54. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на лейкоз

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

56. Ветсанэкспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве 58. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.

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

**ШКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

58. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.

59. Первичная переработка молока и ее значение.

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

62. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.

63. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.

64. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.

65. Методы фальсификации молока и молочных продуктов.

66. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.

67. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

68. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

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

70. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

71. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.

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

73. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.

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

**ШКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

75. Определение видовой принадлежности мяса.

76. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

77. Фальсификация меда и методы выявления ее.

78. Санитарная экспертиза грибов на рынках.

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

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

81. Ветсанэкспертиза, эндокринного и козевенного сыра.

82. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

83. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

84. Ветсанэкспертиза яиц.

85. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.

86. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.

87. Ветсанэкспертиза субпродуктов и кишечного сыра.

88. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.

89. Созревание мяса. Сущность и значение.

### 3.1.3. Выполнение курсовой 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. Курсовая работа является предметно ориентированной и направлена на изучение конкретных задач в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и содержание курсовой 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 курсовой 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 курсовой 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 курсовой работе выступает умелое и обоснованное сочетание раскрываемых студентом теоретических положений с данными практики. Уместным будет приведение примеров, взятых из специализированных источников.

Необходимым требованием к курсовой 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 курсовой 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 курсовой работы. Выполненная и оформленная курсовая 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 курсовой работы.

Порядок защиты курсовой 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.

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.

### **Варианты заданий курсовых работ**

**Формируемая компетенция: ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

#### **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.

#### **Вариант 4**

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

**Формируемая компетенция: ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

#### **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. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе.
3. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных продуктов. 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).

#### **Вариант 7**

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко

опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиней.

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

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

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

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

### **Вариант 8**

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

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

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

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

6.

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

### **Вариант 9**

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

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

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

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

### **Вариант 10**

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

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

3. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках.

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

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

## **Вариант 11**

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

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

3. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.

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

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

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

## **Вариант 12**

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

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

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

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

## **Вариант 13**

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте 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 убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

**ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

## **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 убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

### **Вариант 15**

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте 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).

6.

### **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).

**ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

### **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.

## **3.2 Типовые задания для промежуточной аттестации**

### **3.2.1. Перечень вопросов к зачету**

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы продуктов убоя
2. Размещение ветеринарных врачей на конвейере убойно-разделочного цеха.
3. Организация рабочего места для проведения ветсанэкспертизы. продуктов убоя, инструменты для проведения ветсанэкспертизы туш и органов.
4. Ветеринарное клеймение мяса
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных.
6. Ветсанэкспертиза внутренних органов крупного рогатого скота
7. Ветсанэкспертиза головы крупного рогатого скота
8. Ветсанэкспертиза туши крупного рогатого скота
9. Ветсанэкспертиза внутренних органов свиньи
10. Особенности ветсанэкспертизы свиней
11. Особенности ветсанэкспертизы телят
12. Особенности ветсанэкспертизы лошадей
13. Особенности ветсанэкспертизы мелкого рогатого скота

**ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

14. Биологический цикл развития цистицерка
15. Биологический цикл развития трихинеллы
16. Методы обнаружения трихинелл в продуктах убоя
17. Дифференциальная диагностика трихинеллеза
18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при трихинеллезе, мероприятия по профилактике трихинеллеза

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

19. Методы обнаружения цистицерков в продуктах убоя
20. Определение жизнеспособности цистицерков.
21. Способы обезвреживания мяса при цистицеркозе
22. Органолептические методы определения мяса больных животных
23. Определение рН мяса

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов.

24. Определение продуктов первичного распада белка в мясе
25. Определение пероксидазы в мясе
26. Определение летучих жирных кислот в мясе
27. Определение аммиака и солей аммония в мясе птицы и кроликов
28. Органолептические показатели свежести мяса убойного скота

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

29. Органолептические показатели свежести мяса домашней птицы
30. Органолептические показатели свежести мяса кроликов
31. Определение перекисного числа жира
32. Определение кислотного числа жиры
33. Лабораторные методы определения доброкачественности жира
34. Определение сортовых показателей жира
35. Схема бактериологического исследования мяса на возбудителей пищевых токсикоинфекций
36. Рост возбудителей токсикоинфекций на элективных средах
37. Рост возбудителей токсикоинфекций на трехсахарном агаре
38. Рост возбудителей токсикоинфекций на коротком пестром ряде
39. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций

**ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

40. Типизация сальмонелл биохимическим методом
41. Основные задачи и значение микробиологического исследования мяса
42. Типизация сальмонелл серологическим методом
43. Антигенная структура сальмонелл

44. Отбор проб мяса для микробиологических исследований
45. Морфологические свойства для возбудителей пищевых токсикоинфекций
46. Основные патогенные серотипы сальмонелл и их значение
47. Организация работы и структура лаборатории ветсанэкспертизы рынка
48. Особенности ветсанэкспертизы мяса на рынке
49. Определение видовой принадлежности мяса по костям скелета
50. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами
51. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при сибирской язве
52. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при ящуре
53. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при туберкулезе

**ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

54. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при бруцеллезе
55. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при лептоспирозе
56. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при лейкозе
57. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при листериозе
58. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при клостридиозах
59. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и при болезнях свиней (рожа свиней, классическая и африканская чума свиней, болезнь Тешена)
60. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и при болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

### 3.2.2. Вопросы к экзамену

**Формируемая компетенция: ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

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

2. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).

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

4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.

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

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

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

8. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

9. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их

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

11. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

12. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.

13. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

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

15. Ветсанэкспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.

16. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.

17. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика

**Формируемая компетенция: ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

18. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.

19. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.

20. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.

21. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.

22. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

23. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.

24. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.

25. Методы определения мяса больных животных.

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

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

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

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

**ПК-1.** Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

30. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастерелезе.
31. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе
32. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
33. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.
34. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
35. Мероприятия при обнаружении сибироязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
36. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

**ПК-3.** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормо 37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

38. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.
39. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.
40. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоририозах, фасциолезе, эхинококкозе
41. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
42. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
43. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть
44. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.
45. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

**ПКО-1.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

46. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.
47. Организация и значение предубойного содержания.
48. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
49. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
50. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
51. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
52. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя

53. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.
54. Особенности ветсанэкспертизы лошадей
55. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.
56. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.
57. Ветсанэкспертиза мясных консервов.
58. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.
59. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
60. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на туберкулез.
61. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на лейкоз
62. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
63. Ветсанэкспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,
- ПКО-2.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц
64. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.
65. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
66. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
67. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.
68. Первичная переработка молока и ее значение.
69. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.
70. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
71. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.
72. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
73. Состав молока в зависимости от породы, кормление, периода лактации, заболевания животных и гигиеническое значение.
74. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.
75. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.

76. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.
77. Методы фальсификации молока и молочных продуктов.
78. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
79. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.
80. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
- ПКО-3.** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

81. Санитарная экспертиза грибов на рынках.
82. Определение видовой принадлежности мяса.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.
84. Фальсификация меда и методы выявления ее.
85. Ветсанэкспертиза рыбы и водных беспозвоночных методы определения их свежести.
86. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
87. Ветсанэкспертиза яиц.
88. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
89. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.
90. Ветсанэкспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
91. Ветсанэкспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
92. Ветсанэкспертиза, эндокринного и кожевенного сырья.
93. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.
94. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.
95. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.
96. Созревание мяса. Сущность и значение.

#### **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 оценивания знаний обучающихся при проверке курсовых работ:

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

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

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

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или курсовая работа не представлена вовсе.

#### Критерии знаний при проведении зачета:

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

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

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

- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены



незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

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

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.

## 5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**Б1.О.19 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
**Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ**  
**Направление подготовки 36.03.01 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 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - бакалавриат.

***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 бакалавров 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

Дата 24.05.2021



А.А. Сухинин



**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на рабочую программу дисциплины**  
**Б1.О.19 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
**Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ**  
**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
**Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ**  
**Авторы: кандидат ветеринарных наук, доцент Смирнов А.В.**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - бакалавриат.

**В программе отражены:**

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных 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 бакалавров 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент  
Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А.Андреев