

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 09.05.2021 15:57:32
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7defdc28a

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
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

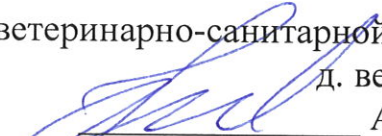
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

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

Цели дисциплины дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по осуществлению судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства.

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

1. осуществлять судебную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, на различных этапах: следствия, судопроизводства.
2. Осуществлять судебно-ветеринарное вскрытие животных
3. оценивать технологический цикл производства пищевых продуктов с точки зрения выявления нарушений, опасных факторов рисков для человека, животных и окружающей среды.
4. владеть требованиями к качеству и безопасности продуктов животного происхождения
5. знать экологически безопасные технологии технической утилизации трупов и конфискантов и обезвреживания условногодных продуктов,
6. Владеть нормативно правовой базой необходимой для участия в суде и следствии. В качестве судебного эксперта и специалиста. УПК, ГПК, УК и др.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- 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

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля

профессиональные компетенции по видам деятельности:

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

Планируемые результаты освоения компетенций

Код	Формируемые компетенции	Планируемые результаты	Анализ опыта
-----	-------------------------	------------------------	--------------

ОПК-3	<p>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Знать: Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p>Уметь: Использовать современные информационные, компьютерные и сетевые технологии.</p> <p>Владеть: Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	-
ОПК-6	<p>способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде</p> <p>Уметь: Пользоваться ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, СанПиН, ВетПиН, ХАССП, GMP, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p>Владеть: Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	-
ОПК-7	<p>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля</p>	<p>Знать: Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p>Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: химических, физико-химических и микробиологических в рамках судебной ВСЭ.</p> <p>Владеть: Приемам информационно программными комплексами в области ветеринарно-санитарной экспертизы, программами обработки документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	

ПК-1	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	Знать: Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.	Анализ опыта
		Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: технохимических, физико-химических и микробиологических в рамках судебной ВСЭ.	
		Владеть: Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности в рамках судебной ВСЭ.	

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.О.20 относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 7 семестре.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» связана с такими дисциплинами, как: экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, биофизика, биологическая химия, анатомия животных, патологическая анатомия животных, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария токсикология, правоведение, 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 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 7 семестре.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	68	68
Лекции	34	34
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	34	34
Практическая подготовка	8	8

Самостоятельная работа (всего)	112	112
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5

4.2 Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 9 семестре

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	56	56
Лекции	28	28
Практические занятия, в том числе интерактивные формы из них:	28	28
Практическая подготовка	8	8
Самостоятельная работа (всего)	124	124
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5

4.3 Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается на 5 курсе.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		9
Аудиторные занятия (всего)	16	16
Лекции, в том числе интерактивные формы из них:	8	8
Практическая подготовка	4	4
Практические занятия	8	8
Самостоятельная работа (всего)	164	164
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

5.1 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	7	2	2		5
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-6 ОПК-7	7	2	1	1	5
3.	Основы тонатологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов	ПК-1	7	2	1	1	7
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продаж и транспортировкой домашних животных.	ПК-1	7	4	2		5
5.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1	7	2	1	1	10
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ОПК-6	7	4	1	1	5
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.	ПК-1	7	2	1	1	5
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина	ПК-1 ОПК-7	7	4	2	2	5
9	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях	ПК-1	7	2	1	1	5
10	Судебная 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-7	7	2	2		8
11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации	ОПК-3 ПК-1	7	2	2		5
12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, колбасных изделий и консервов	ОПК-3, ПК-1	7	2	2		5
13	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ПК-1	7	2	2		5
14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-1	7	2	4		5

	молока и молочных продуктов						
15	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др.продуктов	ОПК-3, ПК-1	7	2	4		5
	ВСЕГО			34	26	8	112

5.2 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	9	2	1		5
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-6 ОПК-7	9	2	1	1	10
3.	Основы токсикологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов	ПК-1	9	2	1	1	10
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продажей и транспортировкой домашних животных.	ПК-1	9	2	1	1	10
5.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1	9	2	1	1	9
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ОПК-6	9	2	1	1	5
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.	ПК-1	9	2	1		5
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина	ПК-1 ОПК-7	9	2	1	1	10
9	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях	ПК-1	9	1	2		5
10	Судебная 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-7	9	1	1	1	10
11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации	ОПК-3 ПК-1	9	2	1	1	10
12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-	9	2	2		5

	мясных продуктов, колбасных изделий и консервов	3, ПК-1					
13	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ПК-1	9	2	2		10
14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-1	9	2	2		15
15	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др.продуктов	ОПК-3, ПК-1	9	2	2		5
	ВСЕГО			28	20	8	124

5.3 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПП	ПЗ	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	9	2		-	5
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-6 ОПК-7	9	-	1	1	10
3.	Основы токсикологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов	ПК-1	9	2	1	1	10
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продажей и транспортировкой домашних животных.	ПК-1	9	-		1	10
5.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	ПК-1	9	2		-	10
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	ОПК-6	9	-	1	1	10
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.	ПК-1	9	-		1	10
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина	ПК-1 ОПК-7	9	2	1	1	10
9	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях	ПК-1	9	1		-	10
10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое	ПК-1 ОПК-7	9	1		-	10

	животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов						
11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации	ОПК-3 ПК-1	9	1		-	10
12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, колбасных изделий и консервов	ОПК-3, ПК-1	9	1		-	10
13	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	ПК-1	9	1		-	10
14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-1	9	-		1	15
15	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	ОПК-3, ПК-1	9	-		1	15
	ВСЕГО			4	4	8	164

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 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза». Направление подготовки – 36.05.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Уровень высшего образования специалитет – СПб. Издательство СПбГУВМ, 2020 – 38 с. – Режим доступа ЭБС СПбГУВМ.

2. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 20.06.2021)

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

а) основная литература:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 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. Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина М.: «Колос» 2007 - 432 с. Режим доступа: ЭБС «СПбГУВМ»

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 (дата обращения: 20.06.2021) 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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)

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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
25. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
26. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
27. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
28. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
29. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
30. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
31. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)

32. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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. : Стан-

- дартинформ, 2008. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
61. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)

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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
67. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
76. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
77. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)

78. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «Консультант-Плюс» (дата обращения: 18.06.2021)
79. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
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: 18.06.2021)
83. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». — М., Инфра-М, 2001. — 40 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 18.06.2021)

б) дополнительная литература:

1. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: рек. УМО/ И.Г. Серегин, Б.В. Уша.- СПб.: РАПП, 2008.- 408 с. 32 экз.
2. 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)
3. 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)
4. 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)
5. 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)

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 объёмы, определяются рабочими учебными планами.

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

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

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

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

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

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

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

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимо-

сти, 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;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

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

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

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

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
Судебная 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 про-	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска.

	ведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты, плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Музей кафедры, помещение для промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья. <i>Технические средства обучения:</i> мультимедийный проектор, экран, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы</i>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Приложение 1 на 21 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»

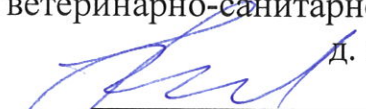
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине
**«СУДЕБНАЯ
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, ОПК-7	Раздел 1. Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Опрос
2.	ОПК-3 ОПК-7	Раздел 2. Правовые и процессуальные основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Коллоквиум, тесты
3.	ОПК-6	Раздел 3. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза трупов животных	Коллоквиум, тесты
4.	ПК-1	Раздел 4. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	Коллоквиум, тесты
5.	ОПК-3, ПК-1	Раздел 5. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов	тесты
6.	ОПК-6, ПК-1	Раздел 6. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Опрос, тесты
7.	ОПК-3, ОПК-6	Раздел 7. Судебной 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	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
<p>Знать:</p> <p>Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p>Уметь:</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>Владеть:</p> <p>Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса.</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>Ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.</p>
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
<p>Знать:</p> <p>Основные методики судебной ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку</p>	<p>Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3</p>	<p>Ответ дан в полном объеме; правильно выполнен</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивиду</p>

<p>клинического обследования животных, птиц и др.</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить оценку лабораторных технохимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов в рамках судебной ВСЭ.</p> <p>Владеть:</p> <p>Навыками проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.</p>	<p>не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>грубая ошибка.</p>	<p>недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ет анализ ошибок.</p>	<p>альное задание, экзамен.</p>
<p>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля</p>					
<p>Знать:</p> <p>Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде.</p> <p>Уметь:</p> <p>Пользоваться электронными системами, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.</p> <p>Владеть:</p> <p>Приемам информационно-программными комплексами в области ветеринарно-санитарной экспертизы, программами обработки документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе,</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>

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

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. 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. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и кормов.

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

3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья и технических животных продуктов

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля

4. Ветсантребования к утилизационным предприятиям. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях утилизации трупов и конфискатов.

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

5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, экспертиза кишечного сырья.
8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, пищевых жиров

3.1.2. Тест-вопросы

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

1. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:

- a. сертификата
- b. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
- c. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм
- d. овальное клеймо размером 25 x 40 мм
- e. треугольного штампа

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

- a. хранят до проведения экспертизы;
- b. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
- c. утилизируют после проведения экспертизы;
- d. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
- e. выполняются все требования

3. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:

- a. свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
- b. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
- c. свиней, кабанов, медведей, нутрий;
- d. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.

4. Какие показатели характеризуют свежее мясо?

- a. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
- b. корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон.

- c. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон
 - d. ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон..
5. К показателям свежей рыбы относят следующее:
- a. тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета.
 - b. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
 - c. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
 - d. блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
6. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
- a. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - b. саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - c. дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
 - d. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракотилез.
7. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?
- a. Методом патологоанатомического вскрытия
 - b. Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
 - c. Методом параллельных разрезов.
 - d. Компрессорным методом.
8. Голубоватый оттенок молока указывает на:
- a. разбавление водой;
 - b. туберкулез легких;
 - c. перекорме полынью;
 - d. хранении молока в оцинкованной таре.
9. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
- a. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - b. сушеные пластинчатые целиковые;
 - c. сушеные трубчатые целиковые;
 - d. сушеные трубчатые продольными половинками.

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

10. Кислотность натурального меда должна составлять:
- a. 5-10 °н;
 - b. не более 21°н;
 - c. не менее 10°н.
 - d. 1-4°н;
11. Сахарный мед это:
- a. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - b. искусственно инвертированный сахар;
 - c. натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - d. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
12. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют;
- a. бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
 - b. метиленовый синий и розоловую кислоту;
 - c. метиленовый синий и резазурин;
 - d. бромтимоловый синий и резорцин.

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля

13. Кислотность сметаны должна составлять:
- 12-19°Т;
 - 30-50°Т;
 - 60-100°Т;
 - 170-240°Т.
14. Содержание влаги в твороге должно быть не более:
- 60%;
 - 70%;
 - 80%;
 - 90%.
15. Контроль качества высокотемпературной пастеризации молока проводят с помощью:
- реакции с йодкалиевым крахмалом;
 - с фенолфталеинфосфатом натрия;
 - с 4-аминоантипирином;
 - с бромтимоловым синим.
16. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- зелень;
 - бананы;
 - огурцы и зелень;
 - огурцы, томаты.
17. к болезням картофеля относится;
- рак;
 - саркома;
 - диплостома;
 - флегмона.
18. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
- партию бракуют и утилизируют.
 - реализуют без ограничений.
 - направляют на переработку.
 - реализуют после сортировки.
19. К бабочкам – вредителям зерновых запасов относится:
- хрущак;
 - огневка;
 - зерновка;
 - цинковка.
20. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
- свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - сушеные пластинчатые;
 - сушеные трубчатые целиковые;
 - сушеные трубчатые продольными половинками.
21. К съедобным грибам относятся:
- подберезовики, опята, ложные опята;
 - лисички, опята, подосиновики;
 - лисички, белые грибы, мухоморы;
 - белые грибы, сатанинские грибы, моховики.

22. Кислотность натурального меда должна составлять:
- 5-10 °Н;
 - не более 21°Н;
 - не менее 10°Н.
 - 1-4°Н;
23. Сахарный мед это:
- мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - искусственно инвертированный сахар;
 - натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
24. Содержание влаги в меде должно составлять не более:
- 17%;
 - 19%;
 - 20%;
 - 21%.
25. Содержание оксиметилфурфузола в меде указывает на:
- его натуральность;
 - его фальсификацию;
 - примесь падевого меда;
 - примесь сахарного песка.
26. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?
- Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
 - Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
 - Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
 - проведения органолептических и лабораторных исследований.
27. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
- направляют на повторную переработку.
 - уничтожают.
 - утилизируют.
 - реализуют без ограничений.
 -

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

28. Какой документ оформляет эксперт по результатам судебно вскрытия трупа животного?
- Акт
 - Протокол
 - Форма 5
 - Свидетельство о смерти животного
29. Какой документ регламентирует работу судебно-ветеринарного эксперта?
- Федеральный закон «О ветеринарии»
 - Уголовный кодекс
 - Уголовно-процессуальный кодекс
 - Конституция РФ

30. Какая из причин не является основанием для отвода или самоотвода судебного ветеринарно-санитарного эксперта
- Эксперт родственник подсудимого
 - Квалификация эксперта не соответствует назначенной экспертизе
 - Эксперт является сослуживцем обвиняемого
 - Эксперт не может провести экспертизу по причине занятости по основному месту работы.
31. Как поступают с остатками проб пищевых продуктов после проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы?
- Уничтожают
 - Передают в учреждения общепита
 - Направляют в техническую утилизацию
 - Поступают в соответствии указаниями следователя
32. Какой материал направляют для судебно-токсикологического исследования
- А. 2 лимфатических узла, 2 пробы мышц, селезенка
 - Б. 2 лимфатических узла, печень, трубчатая кость
 - В. Содержимое желудка, печень, почку
 - Г. Трубчатую кость, селезенка, лимфатический узел
33. При недоверии к заключению судебного ветеринарно-санитарного эксперта, назначают
- Дополнительную экспертизу
 - Повторную экспертизу
 - В. Комиссионную экспертизу
 - Г. Комплексную экспертизу
34. К вторичным посмертным изменениям относят
- Трупные пятна, трупное окоченение, пятна Лярше
 - Трупное разложение, трупные пятна, «кошачий» зрачок
 - Сапонизация, отсутствие дыхания, трупное окоченение
 - Охлаждение трупа, трупное окоченение, мумификация
35. Какой формы клеймо предварительного осмотра
- Овальной
 - Круглой
 - Прямоугольной
 - Квадратной
36. Ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести?
- Техническая утилизация
 - Промышленная переработка
 - Уничтожение
 - Реализация в торговой сети 2 сортом
37. От чего зависит температура плавления и застывания животных жиров?
- От соотношения предельных и непредельных жирных кислот
 - От возраста животных
 - От содержания летучих жирных кислот
 - От степени свежести
38. Какое количество микроорганизмов допускается при микроскопии мяса сомнительной свежести?
- до 10
 - от 20 до 40
 - от 10 до 30
 - от 30 до 50
39. По каким показателям определяют сортность жира
- Органолептика, перекисное число жира, кислотное число жира

- b. Органолептика, кислотное число жира, влажность жира
 - c. Органолептика, реакция на альдегиды, перекисное число жира
 - d. Влажность жира, перекисное число жира, кислотное число жира
40. Назовите цистицеркозы опасные для человека:
- a. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей
 - b. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота
 - c. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней, тонкошейный цистицеркоз
 - d. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей
41. Какие требования предъявляются к жиру диких промысловых животных при продаже на продовольственном рынке?
- a. Наличие ветеринарных документов с места добычи, доставка в топленном виде, доброкачественный со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи
 - b. Наличие ветеринарных документов с места добычи, жир-сырец, доброкачественный со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи
 - c. Доставка в топленном виде, доброкачественный со сроком хранения не более 9 месяцев со дня добычи
 - d. Наличие ветеринарных документов с места добычи, доставка в топленном виде, имеющий перекисное число не менее 0,5, кислотное число – не менее 2,0
42. Допустимые границы кислотности сырого молока составляют:
- a. 16-21°Т
 - b. 15-18°Т
 - c. 14-20°Т
 - d. 18,9-22,9°Т
43. Жирность сырого коровьего молока должна быть не менее
- a. 2,5%
 - b. 2,8%
 - c. 3,2%
 - d. 3,4% (Б)
44. Сырое молоко должно соответствовать следующим показателям безопасности
- a. КМАФАнМ до 300000 Соматические клетки 200000-500000
 - b. КМАФАнМ до 500000 Соматические клетки до 750000
 - c. КМАФАнМ 300000-500000 Соматические клетки 500000-4000000
 - d. КМАФАнМ до 100000 Соматические клетки 90000-200000
45. Доброкачественная сметана должна соответствовать следующим требованиям
- a. Жирность более 10%, кислотность 60-100°Т
 - b. Жирность более 9%, кислотность 50-80°Т
 - c. Жирность более 15%, кислотность 170-240°Т
 - d. Жирность более 7%, кислотность 60-110°Т
46. Реакцией с реактивом Ригеля определяют фальсификацию молока
- a. содой
 - b. формалином
 - c. Перекисью
 - d. Хромпиком
47. Колититр сырого молока должен быть
- a. не более 0,1
 - b. не более 0,01
 - c. Не более 0,3
 - d. Не определяется
48. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?
- a. Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)

- b. Замораживают в течение 14 сут при $t = -18^{\circ}\text{C}$
 - c. Пораженные органы и части тушек, направляют в техническую утилизацию, непораженные – направляют на проварку
 - d. Выпускают без ограничений.
49. Признаки указывающие на достижение телятком возраста 14 дней
- a. Отпавшая пуповина, стершийся копытный рог, почки синего цвета.
 - b. Четыре пары резцов, заросшее пупочное кольцо.
 - c. Положительная проба Галена, наличие жировой капсулы на почках и сердце.
 - d. 3 пары резцов одинаковой высоты, отсутствие пуповины, почки розового цвета
50. Диетическое куриное яйцо
- a. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 7 мм
 - b. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 10 дней иметь воздушную камеру 7 мм
 - c. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 25 дней иметь воздушную камеру 5 мм
 - d. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 4 мм
51. Какие пороки куриных яиц являются техническими
- a. Тумак, красюк, большое пятно
 - b. Откачка, красюк, малое пятно
 - c. Выливка, кровяное кольцо, откачка
 - d. Бой, тумак, кровяное пятно
52. Вареные колбасы изготовленные по ГОСТу должны соответствовать следующим требованиям
- a. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.
 - b. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 2,5-3,5%.
 - c. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 10 мг, содержание поваренной соли 3-5%.
 - d. Влажность 45-60%, содержание нитрита не более 3 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.
53. При каком пороке баночных консервов их можно использовать
- a. Бомбаж
 - b. Хлопуша
 - c. Вмятины
 - d. Подтеки содержимого
54. В каких случаях при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?
- a. При локальном поражении отдельных органов
 - b. При поражении только лимфатических узлов
 - c. При поражении репродуктивных органов
 - d. При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений
55. В каких случаях проводится браковка всех продуктов убоя животных?
- a. При истощении, исхудании, многочисленных травмах, обширных ожогах
 - b. При истощении, генерализованном процессе, многочисленных ранах; животных, сбитых автотранспортом, при миллиарных формах поражений во внутренних органах
 - c. При истощении, флегмоне, абсцессах, гнойном эндометрите

- d. При запоздалой нутровке (более 2 ч.), истощении, септических процессах, некрозе мышечной ткани
56. В каких случаях туша подлежит технической утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?
- При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см² разреза мышц
 - При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см² разреза мышц
 - При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массеторах
 - При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах (Б)
57. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе свиней является верным.
- При – 10°С в толще мяса, -12°С в холодильнике в течение 10 сут.
 - При – 9°С в толще мяса -10°С в холодильнике течение 12 сут.
 - При – 12°С в толще мяса -10°С в холодильнике в течение 8 сут.
 - При –6С° в толще мяса -9°С в холодильнике в течение 14 сут.
58. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя свиней при трихинеллезе?
- Тушу направляют техническую утилизацию голову и внутренние органы направляют в проварку.
 - Тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливают 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений
 - Все продукты убоя уничтожают
 - Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.
59. Что определяет реакция с нейтральным формалином?
- Видовую принадлежность мяса
 - Промежуточные продукты углеводного обмена
 - Бактериальную обсемененность мяса
 - Продукты первичного распада белка
60. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе является правильной?
- Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, обеззараживают путем замораживания при температуре -28°С, проваривают не менее 20 мин, прожаривают 25 мин.
 - Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, выпускают в свободную реализацию
 - Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, направляют в техническую утилизацию.
 - Рыбу, при наличии в мышцах более 10 личинок паразита, направляют проваривают, при меньшем поражении – в свободную реализацию.
61. При наличии плероцеркоидов лентеца широкого в мышцах или полостях рыбы необходимо:
- Рыбу направить в техническую утилизацию, независимо от степени инвазии
 - При обнаружении более 10 личинок гельминта рыбу направляют на техническую утилизацию, при меньшем поражении – в свободную реализацию
 - Рыбу, независимо от степени инвазии, обеззараживают посолом или замораживанием или проваркой
 - При отсутствии патологоанатомических изменений рыбу реализуют без ограничений
62. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?
- Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз
 - Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз
 - Описторхоз, триэнофороз, и метаганимоз

- d. Дифиллоботриоз, описторхоз и анизокидоз
63. Мед содержит воды не более 21%. О чем это свидетельствует?
- a. Фальсификация меда сахарным сиропом
 - b. Доброкачественный мед по этому показателю
 - c. Откаченный мед от незапечатанных сотов
 - d. Недоброкачественный мед по этому показателю
64. Что такое падевый мед?
- a. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами сладких выделений насекомых или медвяной росы
 - b. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами нектара багульника, горного лавра, черемши
 - c. Фальсифицированный мед, полученный при переработке пчелами сока моркови, пищевого сахара и воды
 - d. Фальсифицированный пчелиный мед с пороками вкуса и запаха (А)
65. По каким показателям устанавливают меда, подвергшийся нагреванию?
- a. По активности диастазы, по содержанию воды, по органолептическим показателям
 - b. По кислотности, по диастазному числу, по количеству пыльцевых зерен
 - c. По органолептическим показателям, по определению диастазного числа, по содержанию инвертных сахаров
 - d. По обнаружению оксиметилфурфурола, и определения диастазного числа

3.1.4.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.

3.1.4.1. Вопросы для опроса

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

1. Методы исследования, применяемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе
2. Отбор проб для лабораторных исследований.
3. Понятие смерти биологическая, клиническая смерть, терминальные состояния.
4. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти.
5. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи 1. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
7. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи 7. Работа ветеринарно-санитарного эксперта на месте происшествия.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления,
9. Судебно-ветеринарная экспертиза содержания и эксплуатации животных
10. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы нанесенные, острыми предметами.
11. Судебно-ветеринарная токсикология.
12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
13. Судебная ветеринарная экспертиза по материалам судебного дела.

14. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых стрепто и сафиллококковых токсикозах.

15. Судебно-ветеринарная экспертиза при незаконном захоронении трупов павших животных,

16. Судебная ветеринарно 14. Методы судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при видовой фальсификации

17. Определение видовой принадлежности собаки и мелкого рогатого скота.

18. Определение видовой принадлежности кошки кролика и нутрии.

19. Определение видовой принадлежности лошади и крупного рогатого скота.

20. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных инфекционных болезнях животных.

21. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве

21. Нарушения карантина и ответственность за это.

22. Санитарная экспертиза при нарушении правил утилизации биологических отходов.

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

23. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации молока.

24. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации продуктов переработки молока.

25. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации рыбы

26. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежей и больной рыбы.

27. Судебная ответственность ветеринарных врачей при профессиональных нарушениях врачебных ошибках,

28. Судебная ответственность ветеринарных врачей при халатность, передоверие обязанностей.

29. Судебная ответственность ветеринарных врачей за несоблюдение требований нормативных документов в области ветеринарии.

30. Фальсификация и нарушения в области оформления ветеринарной сопроводительной документации).

31. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации отрубов и сортов мяса.

32. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий убойных животных и мяса.

33. Значение Уголовный кодекс УПК и УК РФ в работе судебно-ветеринарного эксперта

34. Задачи судебно ветеринарного эксперта при проведении судебно-ветеринарной экспертизы.

35. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного эксперта статьи УК РФ.

36. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при скоропостижной смерти.

37. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии.

38. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы, нанесенные тупыми предметами.

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технология и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля

39. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких и низких температур.

40. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного специалиста статьи УПК РФ.

41. Первичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
42. Вторичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
43. Третичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
44. Организация судебно-ветеринарного вскрытия.
45. Методика судебно-ветеринарного вскрытия.
46. Порядок оформления акта судебно-ветеринарного вскрытия.
47. Соблюдение правил безопасности при проведении вскрытия.

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

48. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза транспортировки и подготовки, животных к убою на мясо.
49. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных не опасных для человека.
50. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых сальмонеллезах
51. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых колибактериозах
52. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях условий сроков хранения продуктов на холодильных предприятиях.
53. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких температур.
54. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных ионизирующего излучения.
55. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации ветчинно-штучных изделий.
56. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов
57. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда
58. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации яиц.
59. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пищевых топленых жиров.
60. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных.
61. Правовые нормы купли-продажи животных.
62. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при выявлении нарушений требований заготовки животных.
63. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежего мяса.
64. Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и в других случаях.
65. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации растительных продуктов.
66. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации грибов.
67. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях пестицидами.
68. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании маститного молока.
69. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от животных больных инфекционными болезнями.
70. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от животных больных бруцеллезом.

3.2 Типовые задания для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

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

1. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи.
3. Методы исследования, применяемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе
4. Отбор проб для лабораторных исследований.
5. Понятие смерти биологическая, клиническая смерть, терминальные состояния.
6. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти.
7. Работа ветеринарно-санитарного эксперта на месте происшествия.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления,
9. Судебно-ветеринарная экспертиза содержания и эксплуатации животных
10. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы нанесенные, острыми предметами.
11. Судебно-ветеринарная токсикология.
12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
13. Судебная ветеринарная экспертиза по материалам судебного дела.
14. Методы судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при видовой фальсификации
15. Определение видовой принадлежности собаки и мелкого рогатого скота.
16. Определение видовой принадлежности кошки кролика и нутрии.
17. Определение видовой принадлежности лошади и крупного рогатого скота.
18. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных инфекционных болезнях животных.
19. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве
20. Нарушения карантина и ответственность за это.
21. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при ботулизме.
22. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых стрепто и сафиллококковых токсикозах.
23. Судебно-ветеринарная экспертиза при незаконном захоронении трупов павших животных,
24. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил утилизации биологических отходов.

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

25. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации отрубов и сортов мяса.
26. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий убойных животных и мяса.
27. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации молока.
28. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации продуктов переработки молока.
29. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации рыбы
30. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежей и больной рыбы.

31. Судебная ответственность ветеринарных врачей при профессиональных нарушениях врачебных ошибках,

32. Судебная ответственность ветеринарных врачей при халатность, передоверие обязанностей.

33. Судебная ответственность ветеринарных врачей за несоблюдение требований нормативных документов в области ветеринарии.

34. Фальсификация и нарушения в области оформления ветеринарной сопроводительной документации).

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технология и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, реализуемая в рамках указанного модуля

35. Значение Уголовный кодекс УПК и УК РФ в работе судебно-ветеринарного эксперта

36. Задачи судебно ветеринарного эксперта при проведении судебно-ветеринарной экспертизы.

37. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного эксперта статьи УК РФ.

38. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного специалиста статьи УПК РФ.

39. Первичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

40. Вторичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

41. Третичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

42. Организация судебно-ветеринарного вскрытия.

43. Методика судебно-ветеринарного вскрытия.

44. Порядок оформления акта судебно-ветеринарного вскрытия.

45. Соблюдение правил безопасности при проведении вскрытия.

46. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при скоропостижной смерти.

47. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии.

48. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы, нанесенные тупыми предметами.

49. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких и низких температур.

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

50. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких температур.

51. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных ионизирующего излучения.

52. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных.

53. Правовые нормы купли-продажи животных.

54. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при выявлении нарушений требований заготовки животных.

55. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза транспортировки и подготовки, животных к убою на мясо.

56. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных не опасных для человека.

57. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых сальмонеллезах

58. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых колибактериозах

59. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых протейных токсикоинфекциях

60 Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях условий сроков хранения продуктов на холодильных предприятиях.

61. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежего мяса.

62. Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и в других случаях.

63. Судебно-ветеринарная экспертиза при использовании условно-годного мяса и мяса павших животных.

64. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации колбас.

65. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации ветчинно-штучных изделий.

66. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов

67. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда

68. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации яиц.

69. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пищевых топленых жиров.

70. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации растительных продуктов.

71. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации грибов.

72. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях пестицидами.

73. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании маститного молока.

74. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от животных больных инфекционными болезнями.

75. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от животных больных бруцеллезом.

76. Эксгумация трупа и его судебно-ветеринарная экспертиза

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

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

Критерии знаний при проведении экзамена:

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

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.20 «Судебная 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.20 «Судебная 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, 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. Объем 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