

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 11.06.2021 00:23:31
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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

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



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ, МЕТОДЫ И МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

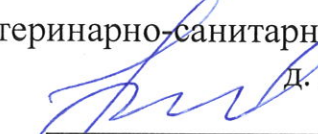
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2021

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

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



Санкт-Петербург
2021

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель состоит в формировании у обучающихся теоретических знаний и выработки практических навыков и умений по современным методам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства.

В задачи дисциплины входит:

1. обозначить современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы;
2. изучить приборную и материально-техническую базу, используемую при исследовании пищевых продуктов;
3. освоить современные лабораторные методы исследования мяса, молока, рыбы, жиров и др. пищевых продуктов и сырья животного происхождения;
4. осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов питания с использованием современных методов исследований;
5. овладеть требованиями к качеству и безопасности продуктов животного происхождения.

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

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

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство

Виды профессиональной деятельности:

- научно-образовательный
- организационно-управленческий
- производственно-технологический

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- общие профессиональные компетенции (ОПК):

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

- обязательные профессиональные компетенции (ПКО):

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

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

ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

- профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенции	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-4	Общепрофессиональная	технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	-
ПКО-1	Обязательная профессиональная	принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности	правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта	методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; современными экспресс-методами исследования мяса убойного скота, птиц и рыб на свежесть	ПС 13.012
ПКО-2	Обязательная профессиональная	основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	составить схему эксперимента	навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции	ПС 13.012
ПКО-3	Обязательная профессиональная	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; основные критерии	проводить анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	навыками применения современных технических средств и информационных техноло-	ПС 13.012

		оценки продовольственной безопасности	различных видов продукции	гий для решения аналитических и исследовательских задач	
ПК-2	Профессиональная	значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарно-санитарных экспертов	анализировать полученные результаты с целью усовершенствования научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	современными данными об особенностях экспресс-диагностики для усовершенствования научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Анализ опыта
ПК-6	Профессиональная	методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции, нормативно-законодательную основу продовольственной безопасности пищевых продуктов	проводить анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов продукции	экспресс-методами диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	Анализ опыта
ПК-7	Профессиональная	Основы трудового законодательства, правила и положения, регулирующие социально-трудовые отношения на местном, национальном и международном уровнях; виды, структуру и модели социального партнёрства.	Находить современную актуальную и достоверную информацию о трудовом законодательстве, правилах и положениях, социально-трудовые отношения в том или ином регионе и/или стране.	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении академической и профессиональной деятельности.	Анализ опыта

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.02 «Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы» Дисциплина Б1.В.02 относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 2 семестре.

Дисциплина «Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы» связана с такими дисциплинами, как: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Математическое моделирование биологических процессов, Ветеринарная иммунология, Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация

сырья и пищевых продуктов, Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы, Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы, Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок, Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов, Пищевые токсикоинфекции, Пищевая токсикология, Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ, МЕТОДЫ И МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ»

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	108 / 3	108 / 3
Аудиторные занятия	30	30
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	30	30
Практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа	78	78
Вид промежуточной аттестации	Зачет – 1	Зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ, МЕТОДЫ И МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ»

№ п/п	Содержание	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах)		
			ПЗ	ПП	СР
1	<i>Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы. Предмет, цель и задачи методы, краткая историческая справка по дисциплине, связь с другими дисциплинами.</i>	ОПК -4 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	2	-	2
2	<i>Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от животных больных инфекционными болезнями.</i> Выявление признаков инфекционных болезней при предубойном осмотре животных Современные методы выявления возбудителей инфекционных болезней в мясе и продуктах убоя	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	2	-	10
3	<i>Современные аспекты обезвреживания и переработки мяса больных и вынуждено убитых животных и уничтожения и технической утилизации продуктов, сы-</i>	ПКО-3 ПК-6 ПК-7	2	-	4

	<i>рья и др. биологических отходов.</i>				
4	<p>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах.</p> <p>Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от животных больных инфекционными болезнями.</p> <p>Выявление признаков сальмонеллеза и колибактериоза при предубойном осмотре животных. Современные методы выявления возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозах в мясе и продуктах убоя.</p>	<p>ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7</p>	2	-	4
5	<p>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, консервов полуфабрикатов и др. мясных продуктов.</p>	<p>ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7</p>	2	-	4
6	<p>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и использование аппаратных методов определения показателей качества и безопасности молока.</p>	<p>ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7</p>	1	1	4
7	<p>Современные методика исследования туш и органов животных при трихинеллезе с использованием проекционной трихинелоскопии и ферментации мяса искусственным желудочным соком.</p> <p>Современные методы выявления возбудителей инвазионных болезней в мясе и продуктах убоя. Использование современных приборов, «Стейк», «Гастрос» для выявления трихинелл в мясе.</p>	<p>ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7</p>	1	1	4
8	<p>Современные методы определения физико-химических показателей при определении мяса больных животных и исследования мяса на свежесть.</p> <p>Определения органолептических показателей мяса больных животных, роль рН-метрии в определении мяса больных животных и трупов. Определение продуктов распада бела и пероксидазы в мясе. Значения микроскопии мазков отпечатков в ветсанэкспертизе мяса.</p>	<p>ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6</p>	2	-	4
9	<p>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров.</p> <p>Значение органолептических показателей при определении пищевых топленых жиров. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы пищевых топленых жиров</p>	<p>ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-7</p>	2	-	4

	(определение влажности, кислотного числа жира, перекисного числа жира, реакция на альдегиды)				
10	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока с использованием аппаратных методов исследования. Значение органолептических показателей при определении пищевых топленых жиров. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы. Использование ультразвуковых анализаторов молока, Использование анализаторов молока на основе инфракрасной спектроскопии, использование методы поточной цитометрии для определения КМАФАнМ и соматических клеток, Принцип действия прибора Соматос.	ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	1	1	10
11	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов. Значение органолептических показателей при определении молочной продукции. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы молочной продукции. Роль определения кислотности в определении качества и безопасности молочных продуктов	ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	2	-	10
12	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы меда. Значение органолептических показателей при определении пищевых меда. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы меда. Использование, рефрактометров, поляриметров и др. приборов при исследовании меда.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	1	1	6
13	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. Значение органолептических показателей при определении яиц домашней птицы. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы яиц домашней птицы	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	2	-	4
14	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Значение органолептических показателей при определении рыб и гидробионтов. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы рыбы и гидробионтов	ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	2	-	4
15	Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов. Значение органолептических показателей	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6	2	-	4

	при определении растительных продуктов. Современные лабораторные методы ветсанэкспертизы растительных продуктов: определение нитратов, радиоактивности, поваренной соли и др. исследования.				
ИТОГО:		26	4	78	

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Смолькина А.С., Урбан В.Г. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы». Направление подготовки – 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Уровень высшего образования - магистратура – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2018 – 27 с. Режим доступа ЭБС СПбГУВМ

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: 19.06.2021)
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. – 320 с. Режим доступа ЭБС СПбГУВМ
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2011. – 112 с.
4. Смирнов А.В. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие. – 2-издание / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. – 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744> . — Загл. с экрана. (дата обращения: 19.06.2021)
5. 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: 19.06.2021)

Нормативные документы:

1. ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки и отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.07.1986. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 6 с. -

- Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
2. 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: 19.06.2021)
 3. 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: 19.06.2021)
 4. 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: 19.06.2021)
 5. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. – М.: Стандартинформ, 2006.– 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
 6. 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: 19.06.2021)
 7. 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: 19.06.2021)
 8. 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: 19.06.2021)
 9. 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: 19.06.2021)
 10. 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: 19.06.2021)
 11. 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: 19.06.2021)
 12. 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: 19.06.2021)
 13. 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. (дата обращения: 19.06.2021)
 14. 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: 19.06.2021)
 15. 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: 19.06.2021)
 16. 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: 19.06.2021)

17. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
18. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
19. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
20. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
21. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
22. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
23. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
24. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
25. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
26. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
27. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
28. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
29. 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: 19.06.2021)
30. ГОСТ 7269-79. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. Введен 01.01.1980. – М.: Стандартиформ, 2006.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
31. 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: 19.06.2021)
32. 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: 19.06.2021)
33. 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: 19.06.2021)

34. 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: 19.06.2021)
35. 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: 19.06.2021)
36. 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: 19.06.2021)
37. ГОСТ Р ИСО 2446–2011. Молоко. Метод определения содержания жира. Введен 11.10.2011. – М. : Стандартиформ, 2012. – 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
38. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. Введен 01.07.2005. – М.: Стандартиформ, 2006. – 29 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
39. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. Введен 01.07.2003. – М.: Стандартиформ, 2008. – 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
40. ГОСТ Р 52100-2003. Спреды и смеси топленые. Технические условия. Введен 01.07.2004. — М.: Стандартиформ, 2006. — 27 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
41. ГОСТ Р 52196-2011. Изделия колбасные вареные. Технические условия. Введен 01.01.2012. — М.: Стандартиформ, 2012. — 30 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
42. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Введен 01.01.2008. – М.: Стандартиформ, 2007. – 18 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
43. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты его переработки. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартиформ, 2008. — 16 с. ГОСТ Р 52738–2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М. : Стандартиформ, 2008. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
44. ГОСТ Р 52969–2008. Масло сливочное. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М. : Стандартиформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
45. ГОСТ Р 52971–2008. Масло топленое и жир молочный. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М. : Стандартиформ, 2009. —25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
46. ГОСТ Р 52973–2008. Молоко кобылье сырое. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М. : Стандартиформ, 2008. — 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
47. ГОСТ Р 52974–2008. Кумыс. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М. : Стандартиформ, 2008. — 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
48. ГОСТ Р 53359–2009. Молоко и продукты переработки молока. Метод определения рН. Введен 08.07.2009. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)

49. 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: 19.06.2021)
50. 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: 19.06.2021)
51. 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: 19.06.2021)
52. 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: 19.06.2021)
53. 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: 19.06.2021)
54. 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: 19.06.2021)
55. 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: 19.06.2021)
56. 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: 19.06.2021)
57. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
58. 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: 19.06.2021)
59. 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: 19.06.2021)
60. 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: 19.06.2021)
61. «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: 19.06.2021)
62. 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: 19.06.2021)

63. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
64. 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: 19.06.2021)
65. 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: 19.06.2021)
66. 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: 19.06.2021)
67. 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: 19.06.2021)
68. 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: 19.06.2021)
69. 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: 19.06.2021)
70. 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: 19.06.2021)
71. 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: 19.06.2021)
72. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
73. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
74. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)
75. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (дата обращения: 19.06.2021)

б) дополнительная литература:

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издатель-

- ство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертиза молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)
6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)

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. Электронные ресурсы СПбГУВМ – <https://spbguvm.ru/student/library/electronnie-resursi/>
2. Лань (режим доступа: <https://e.lanbook.com/>, свободный вход с любого зарегистрированного компьютера академии).
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. ЭБС «СПбГУВМ» <https://ebs.spbguvm.ru/MarcWeb2/Default.asp>
5. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.ascon-sp.ru/konsultant_plus/

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 приоб-

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

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

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

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности обучающихся – решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

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

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

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

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

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

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

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;

- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила оформления работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

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

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

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

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

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

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты и электронной информационно-образовательной среды СПбГУВМ: <https://spbguvvm.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
Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты; плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты, плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Музей кафедры, помещение для промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья. <i>Технические средства обучения:</i> мультимедийный проектор, экран, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы</i>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

	оборудования	
--	--------------	--

б) оборудование и приборы

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

в) препараты, обеспечивающие учебный процесс

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

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

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

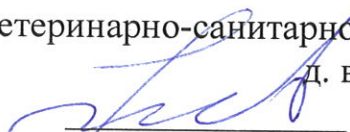
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ, МЕТОДЫ И МЕТОДИКИ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрен и принят
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

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

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2021 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК -4 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы.</i>	Опрос
2.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от животных больных инфекционными болезнями.</i>	Опрос, тесты
3.	ПКО-3 ПК-6 ПК-7	<i>Современные аспекты обезвреживания и переработки мяса больных и вынуждено убитых животных и уничтожения и технической утилизации продуктов, сырья и др. биологических отходов.</i>	Опрос, тесты
4.	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современные проблемы ветеринарно-санитарная экспертизы пищевых продуктов при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от животных больных инфекционными болезнями.</i>	Опрос, тесты
5.	ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, консервов полуфабрикатов и др. мясных продуктов.</i>	Опрос, тесты
6.	ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и использование аппаратных методов определения показателей качества и безопасности молока.</i>	Опрос, тесты
7.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7	<i>Современные методика исследования туш и органов животных при трихинеллезе с использованием проекционной трихинелоскопии и ферментации мяса искусственным желудочным соком.</i>	Опрос, тесты
8.	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6	<i>Современные методы определения физико-химических показателей при определении мяса больных животных и исследования мяса на свежесть.</i>	Опрос, тесты
9.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-7	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров.</i>	Опрос, тесты
10.	ОПК-4	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной</i>	Опрос,

	ПКО-2 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>экспертизы молока с использованием аппаратных методов исследования.</i>	тесты
11	ПКО-1 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов.</i>	Опрос, тесты
12	ОПК-4 ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</i>	Опрос, тесты
13	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.</i>	Опрос, тесты
14	ПКО-3 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.</i>	Опрос, тесты
15	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6	<i>Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов.</i>	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. 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-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов					
<p>Знать: Состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: Обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов.</p>	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	Ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок					
<p>Знать: Состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: Обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками использования сырья при производстве пищевых</p>	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, зачет.

продуктов.			теля.		
ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
<p>Знать: Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов.</p> <p>Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции. Современными методами химического анализа пищевых добавок в продуктах питания.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, зачет.</p>
ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП					
<p>Знать: Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</p> <p>Уметь: Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p> <p>Владеть: Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, зачет.</p>

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

<p>Знать: Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и их идентификации. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. Идентифицировать пищевые продукты. Владеть: Навыками современной ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки качества и безопасности пищевых продуктов, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, зачет.</p>
--	---	--	---	---	--

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

<p>Знать: Характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых продуктов. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении лабораторного анализа. Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.</p>	<p>Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, зачет.</p>
--	---	--	---	---	--

безопасности пищевой продукции.					
ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок					
<p>Знать: Характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения.</p> <p>Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении лабораторного анализа.</p> <p>Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевой продукции.</p>	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	Ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	Ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.

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

3.1. Задания для самостоятельной работы

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

1. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
2. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при инфекционных болезнях

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

3. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
4. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при инфекционных болезнях
5. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при инвазионных и незаразных болезнях
6. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

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

7. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий
8. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и молока при отравлениях
9. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мясных консервов

ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

10. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы эндокринного сырья
11. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов
12. Современные методы типизация возбудителей пищевых токсикоинфекций

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

13. Современные методы определение видовой принадлежности мяса
14. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы Современные приборные методы исследования молока и молочных продуктов

15. Современные аппаратные методы исследования меда
16. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного сырья и технических животных продуктов
17. Современные проблемы организации ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках

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

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

18. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, морских млекопитающих и водных беспозвоночных животных.

19. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного сырья.

3.2. Тест-вопросы

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

1. Назовите современные лабораторные методы определения мяса больных животных.

А. Бактериоскопия мазков-отпечатков, определение цвета, запаха, определение рН, реакция с CuSO_4

Б. Формольная проба, реакция на пероксидазу, бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция с CuSO_4

В. Определение летучих жирных кислот, реакция с CuSO_4 , бактериоскопия мазков-отпечатков

Г. Микроскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу, определение рН, формольная реакция, реакция с CuSO_4

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

А. Бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция с CuSO_4 в бульоне, определение летучих жирных кислот.

Б. Бактериоскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу, реакция с CuSO_4 в бульоне, проба варкой.

В. Формольная реакция, реакция на перекиси, реакция на альдегиды, бактериоскопия мазков-отпечатков, определение летучих жирных кислот

Г. Формольная реакция, реакция на пероксидазу, реакция с CuSO_4 в бульоне

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

А. Говядина

Б. мясо кроликов и птицы

В. мяса птицы

Г. В мясе всех видов животных

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

4. Какие современные лабораторные методы используют для определения свежести пищевых топлёных животных жиров

А. Перекисное число жира, реакция с нейтральным красным, реакция на альдегиды

Б. Влажность жира, реакция с нейтральным красным, реакция на гликоген

В. Кислотное число жира, перекисное число жира, влажность жира,

Г. Температура плавления жира, реакция с нейтральным красным, реакция на альдегиды

5. По каким показателям определяют сортность пищевого топлёного животного жира

А. Органолептика, перекисное число жира, кислотное число жира

Б. Органолептика, кислотное число жира, влажность жира

В. Органолептика, реакция на альдегиды, перекисное число жира

Г. Влажность жира, перекисное число жира, кислотное число жира

6. При росте кишечной палочки среда Эндо становится

А. Красной

- Б. Фиолетовой
- В. Коричневой
- Г. Розовой
- 7. При росте протей на трехсахарном агаре с индикатором «ВР» среда становится
 - А. Шафранно-красной
 - Б. Синей
 - В. Обесцвечивается.
 - Г. Зеленеет

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

- 8. Для типизации сальмонелл биохимическим методом используют
 - А. Трехсахарный агар
 - Б. Короткий пестрый ряд
 - В. Длинный пестрый ряд
 - Г. Среды Симпсона
- 9. От чего зависит температура плавления и застывания животных жиров?
 - А. От соотношения предельных и непредельных жирных кислот
 - Б. От возраста животных
 - В. От содержания летучих жирных кислот
 - Г. От степени свежести
- 10. Сыворотки на какие антигены бактерии рода сальмонелла используют при их серологической типизации
 - А. Жгутиковый, капсульный, соматический.
 - Б. Жгутиковый и капсульный
 - В. Соматический и капсульный
 - Г. Соматический и жгутиковый
- 11. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций
 - А. МПА, среда Левина среда Килиана
 - Б. МПА, трехсахарный агар, среда Мюллера
 - В. МПА, среда эндо, среда Петроньяни
 - Г. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева
- 12. Какие из лабораторное исследование используют для определения видовой принадлежности мяса
 - А. Реакция по ОМФ
 - Б. Кольцевая проба
 - В. Реакция с реактивом Эбера
 - Г. Качественная реакция на гликоген

ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

- 13. Реакцией с реактивом Ригеля определяют фальсификацию молока
 - А. содой
 - Б. формалином
 - В. Перекисью
 - Г. Хромпиком
- 14. Какой составной компонент натурального цветочного меда кристаллизуется через 1-2 месяца?
 - А. Глюкоза
 - Б. Фруктоза
 - В. Декстрины
 - Г. Сахароза
- 15. Какими лабораторными реакциями устанавливают мед, подвергшийся нагреванию?

- А. По активности диастазы, по содержанию воды, по органолептическим показателям
 Б. По кислотности, по диастазному числу, по количеству пыльцевых зерен
 В. По органолептическим показателям, по определению диастазного числа, по содержанию инвертных сахаров
 Г. По обнаружению оксиметилфурфурола, и определения диастазного числа
16. По результатам лабораторных исследований на соответствие требованиям ГОСТ вареные колбасы должны соответствовать следующим требованиям.
 А. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.
 Б. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 5 мг, содержание поваренной соли 2,5-3,5%.
 В. Влажность 55-75%, содержание нитрита не более 10 мг, содержание поваренной соли 3-5%.
 Г. Влажность 45-60%, содержание нитрита не более 3 мг, содержание поваренной соли 1,5-2,5%.
17. По ГОСТу в сыром молоке проводят следующие исследования:
 А. Органолептические показатели, кислотность плотность содержание жира, группа чистоты, температура замерзания.
 Б. Органолептические показатели, кислотность плотность содержание жира и белка группа чистоты, температура замерзания.
 В. Органолептические показатели, кислотность, группа чистоты, температура замерзания, плотность, жирность, содержание белка, соматические клетки, КМАФАнМ.
 Г. Кислотность плотность содержание жира и белка, группа чистоты, температура замерзания.
18. СОМО это
 А. Сухой обезжиренный молочный остаток
 Б. Содержание соматических клеток
 В. Скорость оседания молочного осадка
 Г. Серологическая основа молочного остатка
19. По результатам лабораторных исследований допустимые границы кислотности сырого молока должны быть:
 А. 16-21°Т
 Б. 15-18°Т
 В. 14-20°Т
 Г. 18,9-22,9°Т
20. По результатам лабораторных исследований жирность сырого коровьего молока должна быть не менее
 А. 2,5%
 Б. 2,8%
 В. 3,2%
 Г. 3,4%

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

21. По результатам лабораторных исследований молока показатели КМАФАнМ и соматических клеток в сыром молоке должны быть не более
 А. КМАФАнМ до 300000 Соматические клетки 200000-500000
 Б. КМАФАнМ до 500000 Соматические клетки до 750000
 В. КМАФАнМ 300000-500000 Соматические клетки 500000-4000000
 Г. КМАФАнМ до 100000 Соматические клетки 90000-200000

22. По результатам лабораторных исследований доброкачественная сметана должна соответствовать следующим требованиям

- А. Жирность более 10%, кислотность 60-100°Т
 - Б. Жирность более 9%, кислотность 50-80°Т
 - В. Жирность более 15%, кислотность 170-240°Т
 - Г. Жирность более 7%, кислотность 60-110°Т
23. Какой из аппаратных методов определения основных химических показателей молока обладает наибольшей точностью и эффективностью?
- А. Гравиметрический
 - Б. Ультразвуковой
 - В. Инфракрасной спектрометрии
 - Г. Индуктомасспектрометрии.
24. Содержание нитратов в растительных продуктах определяют:
- А. Методом газовой хроматографии
 - Б. Потенциометрическим методом
 - В. Методом адсорбции ионов.
 - Г. ПЦР
- ПК-6.** Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы
25. Для определения влажности меда используют
- А. Рефрактометр
 - Б. Поляриметр
 - В. Бутирометр
 - Г. Вязкозиметер.
26. Компаратор Михаэлиса используется для определения:
- А. Поваренной соли
 - Б. рН
 - В. Массовой доли воды
 - Г. Диастазы
27. Какие приборы используют для определения трихинелл в мясе:
- А. Соматос и Гастрос
 - Б. Стейк и Филин
 - В. Стейк и Гастрос
 - Г. Гастрос и Филин
- ПК-7.** Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
28. Какие лабораторные методы исследования используются при определении свежести речной рыбы
- А. рН, проба варки, микроскопия мазков отпечатков, качественная реакция на аммиак
 - Б. Определение индола, аммиака, сероводорода, рН.
 - В. рН, определение, пероксидазы, аммиака и сероводорода
 - Г. Определение сероводорода, индола, пероксидазы и микроскопия мазков отпечатков
29. Для определения содержания нитрита натрия в колбасе используют реактив:
- А. Грисса
 - Б. Паркинсона
 - В. Мора
 - Г. Эрлиха
30. Какой из приборов позволяет определить большее количество физико-химических показателей в молоке?
- А. Милкоскан
 - Б. Лактостар
 - В. Лактан

3.3. Опрос

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

3.3.1. Вопросы для опроса

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

1. Современные подходы к организации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на холодильниках.
2. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых жиров.
4. Современные лабораторные методы определения доброкачественности пищевых топленых жиров.

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

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при пищевых болезнях микробного происхождения
6. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
8. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
9. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
10. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
11. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.

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

12. Современные методы типирования бактерий рода сальмонелл.
13. Современные методы определения мяса больных животных.
14. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от больных, павших и убитых в агональном состоянии животных.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при столбняке и пастереллезе.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш органов при туберкулезе.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ящуре и оспе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при сибирской язве
22. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
23. Цистицеркоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

25. Методы определения категории мяса по термическому состоянию.
26. Современные методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и птицы на свежесть
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при ослизнении и гниении.
29. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.
30. Организация и значение предубойного содержания.
31. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
32. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
33. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
34. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах
35. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

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

37. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
42. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
43. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы 44. Определение пастеризации молока и молочных продуктов.

45. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.
46. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуре.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
47. Определение фальсификации молока и молочных продуктов.
48. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
49. Современная методика ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Показатели, характеризующие его сортность.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок⁵⁰. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

51. Санитарная экспертиза грибов на рынках.

52. Современные методы определение видовой принадлежности мяса.

53. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и водных беспозвоночных методы определения их свежести.

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.

56. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

57. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

58. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

59. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.

60. Современные методы ветеринарно-санитарной мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.

61. Современные методы ветеринарно-санитарной субпродуктов и кишечного сырья.

62. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы эндокринного и кожевенного сырья.

3.4. Вопросы к зачету

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

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при загаре и плесневении.

2. Современные подходы к организации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на холодильниках.

3. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых жиров.

5. Современные лабораторные методы определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок⁷. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при пищевых болезнях микробного происхождения

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

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.

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

12. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
13. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
14. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.
15. Современные методы типирования бактерий рода сальмонелл.

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

16. Современные методы определения мяса больных животных.
17. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от больных, павших и убитых в агональном состоянии животных.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при столбняке и пастереллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш органов при туберкулезе.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ящуре и оспе.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при сибирской язве
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
29. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
30. Цистицеркоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.

ПКО-3. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе
32. Методы определения категории мяса по термическому состоянию.
33. Современные методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и птицы на свежесть
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при ослизнении и гниении.
36. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.
37. Организация и значение предубойного содержания.
38. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
39. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
40. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
41. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах
42. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов

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

46. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика.
47. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
52. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

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

53. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
54. Определение пастеризации молока и молочных продуктов.
55. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.
56. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуре.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
58. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
59. Современная методика ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Показатели, характеризующие его сортность.
60. Определение фальсификации молока и молочных продуктов.

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

61. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.
62. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
63. Санитарная экспертиза грибов на рынках.
64. Современные методы определения видовой принадлежности мяса.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и водных беспозвоночных методами определения их свежести.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
68. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.
69. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
70. Современные методы ветеринарно-санитарной мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
71. Современные методы ветеринарно-санитарной субпродуктов и кишечного сырья.
72. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы эндокринного и кожевенного сырья.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

74. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

75. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.

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.В.02 «Современные проблемы, методы и методики
ветеринарно-санитарной экспертизы»
Уровень высшего образования МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

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

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

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя:
 - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

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

ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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



А.А. Сухинин

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины
Б1.В.02 «Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования - магистратура

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 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя:
 - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-исследовательский вид деятельности, на который ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент
Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев